

Menu de Saison 50€

(Servi uniquement au déjeuner sauf dimanche et jours fériés)

**Escargots de la Ria au pistou d'herbes, sablé à la farine de blé noir,
Aubergine fumée, champignons, noisettes et sabayon au vin jaune**

**Poisson de petite pêche de la criée de Quiberon,
Légumes du moment, fumet réduit à la carotte et gingembre**

**Fruits d'Automne au sirop épicé,
Crème fermière, gaufrettes et glace à la fève de tonka**

Menu Carte 78€

**Langoustines à cru au poivre de Timut,
Légumes racines en pickles, chou-fleur rôti, consommé aux feuilles de combawa**
OU

**Poulpe des côtes bretonnes snacké à la plancha,
Artichauts bretons à la barigoule, condiment à l'ail noir et caviar d'Aquitaine**

.....

**Lieu jaune de ligne en vapeur d'algues,
Céleri maraîcher aux épices vadouvan, beurre blanc aux coquillages et huile d'aneth**
OU

**Canette jaune du Bocage vendéen laquée aux épices douces,
Figues et navets, effiloché des cuisses, jus au porto**

.....

Sélection de fromages de terroirs affinés
OU

**Chocolat « Baracoa » de Cuba de chez Nicolas Berger au citron noir,
Sablé friable et sorbet cacao amer**
OU

**Tarte aux amandes et fruits de la passion,
Agrumes et sorbet banane-exotique**

Prix nets par personne, service compris. Nos plats sont « faits maison », tous élaborés sur place à partir de produits bruts. Certains plats peuvent contenir des allergènes. Nous sommes en mesure de fournir toute information concernant l'origine et la provenance des viandes et poissons servis dans notre restaurant. Merci de nous informer de toute allergie ou de tout régime particulier.

Menu Dégustation 5 plats
100€ ou 150€ (accord mets et vins)

Laissez-vous guider par la cuisine de Laetitia et Stéphane au grée des
saisons et des marées
(menu servi pour l'ensemble de la table)

Notre cuisine ne serait rien sans la collaboration de nos producteurs locaux et
fournisseurs:

Poissons/Huîtres/Coquillages/Fumaisons:

La Salicorne, Bourbon Marée, Les Viviers de Saint-Colomban, Huîtres Stéphan,
Huîtres Kys Marine, Fumaisons de Groix, Caviar de Neuvic

Viande/Volaille:

JA Gastronomie, Joël Poirier, Fabrice Le Meur

Légumes/Fruits/Fleurs:

La Ferme d'Artaud, Annie Bertin, Le Potager Sainte-Hélène, Les Petits fruits de
Saint-Goustan, Côté fruits, Jérôme Galis, La Ferme de Pont-Sal,
Bigoud Génération, La Ferme Roze, Jérôme Galis, Maison Plantin,

Beurre/Fromages:

Beillevaire, Kérouzine, Ferme de Kerbizien

Miel, Cidre, Jus de pommes, bières:

La ferme des Primevères, Le miel de Carnac, Brasserie Zéphir,
Les escargots de la Ria

Le chocolat de la Manufacture Nicolas Berger

Pain:

La Boulange