

## Menu de Saison 45€

**Truite de Bretagne aux zestes de citrons verts,  
Radis et pomme verte acidulé, pomme de terre fumée**

**Lieu jaune de ligne de la criée de Lorient,  
Légumes d'Automne, morcilla et jus des arêtes au vin jaune**

**Chausson feuilleté aux coings servi tiède,  
Caramel épicé et sorbet fruité**

## Menu Carte 68€

**Huitre spéciale du Pô et foie gras de canard snacké,  
Bouillon iodé aux coquillages, céleri maraîcher**

*ou*

**Coquilles Saint-Jacques en tartelette croustillante,  
Courge butternut, poutargue, et ail noir**

.....

**Poisson de ligne selon la criée doré à la plancha,  
Endives, moutarde, jus de viande lié aux pieds de veau**

*ou*

**Cochon de pays crousti-fondant et langoustines rôties,  
Pomme Belchard au safran de Vilaine, jus perlé**

.....

**Sélection de fromages de terroirs affinés**

*ou*

**Déclinaison autour du chocolat Baracoa de Nicolas Berger,  
Sorbet cacao amer et parfum de citron noir**

*ou*

**Craquelin à la vanille de Tahiti,  
Caramel onctueux à la fleur de sel et son biscuit**

*Entrées 23€/Plats 38€/Fromages ou Desserts 12€*

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**  
**90€ ou 140€ (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

*Viande/Volaille:*

JA Gastronomie, Joël Poirier, Au Bien Fait

*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,  
Les Jardins de la Mer

*Beurre/Fromages:*

Beillevaire, La ferme de Roger, Kérouzine

*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*