

Menu de Saison 50€

(Servi uniquement au déjeuner sauf dimanche et jours fériés)

**Maigre de ligne aux zestes de citrons verts,
Barigoule de jeunes artichauts, concombre et jambon séché**

**Poisson de ligne doré,
Fenouils braisés, escabèche de moules, sauce pil pil**

**Prunes Reine-Claude au sirop épicé,
Panacotta au jasmin, granola et sorbet fruité**

Menu Carte 88€

**Chair de tourteaux et caviar de d'Aquitaine,
Vierge de légumes, algues et écume granny smith**

ou

**Fine tarte croustillante de homard,
Chou-fleur maraîcher, sabayon aux épices vadouvan**

.....

**Thon rouge de Bretagne et foie gras de canard snacké,
Cocos paimpolais au vinaigre de cidre, jus de volaille et poivre noir fumé**

ou

**Canard de Vendée laqué aux épices douces,
Figues noires confites, chou pointu et jus au porto réduit**

.....

Sélection de fromages de terroirs affinés

ou

**Crème tendre au chocolat Grand Cru de Madagascar,
Cardamome, sablé et sorbet cacao amer**

ou

**Pêches du Roussillon confites et framboises de saint-Goustan,
Meringue et crème diplomate vanillée, sorbet riquette**

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
120€ ou 170€ (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 des 3 Poivrons, Les Petits fruits de Saint-Goustan, Jérôme Galis, La Le
potager de Sainte-Hélène, 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 La Dilettante,
Les escargots de la Ria

Le chocolat de la Manufacture Nicolas Berger

Pain:

Des Saveurs et des Pains, La Boulange