



Menu du Jour DEJEUNER «Saveurs »

Une entrée + un plat+ Dessert 33 €

Formule: Une entrée + un plat ou un plat + un dessert 29 €

Menu enfant découverte gustative 1/2entrée+plat ou 1/2plat+dessert 24 € (de 4 à 6ans)

Entrées

Velouté glacé de palmiste de Bras-Panon & son espuma fèves de Tonka.

OU

Ballottine de volailles aux baies roses & émulsion de foie gras.

Plats au choix

Cassole de joue de bœuf braisé a l'ancienne au vin de Bordeaux & pommes grenailles.

OU

Filet de bar, désarêté, rôti au beurre Breton, jus de poisson
& petits légumes et tartare de pommes Grany

Banoffee (Sablé cannelle, compotée de banane au citron vert & siphon au caramel).

OU

Crèmeux de chocolat Dulcé croustillant de riz soufflé façon Crunch.

MENU-CARTE (à votre choix)

«Saveurs Régionales» - ENTREE - PLAT - DESSERT 65 €

«Saveurs Régionales» - ENTREE - PLAT / OU / PLAT- DESSERT 59 €

Menu enfant (-6ans) découverte: entrée et plat ou 1/2 plat dessert 35 €

Entrées.

Thon rouge ,pêche locale d'Eric,

Thon taillé au couteau façon tartare Le vrai tartare avec câpres & cornichons.

Foie Gras frais de canard Mulard.

Terrine de Foie gras frais maison & sa compotée Ananas Victoria.

Brouillade de truffes Melanosporum & mouillettes,

Œufs frais justes fouettés, La truffe «Estivium», le tout cuit délicatement.

Gravlax de saumon frais à l'aneth,

Caviar d'aubergines, crème de Piquillos & citron bio confit, jeunes légumes.

Plats de Poissons.

Thon Rouge, Pêche locale d'Eric,

Émulsion au curcuma Pays & risotto de petit épeautre, crumble au thym.

Légine des Kerguelen Terre Austral aux notes fumées,

Certainement le poisson le plus pur de nos océans, rôti, émulsion au curcuma , Noisettes torréfiées, risotto de lentilles pays & «crumble de bonbon piments»

Fumé minute au bois de cerisier.

Filet de bar désarêté,

rôti au beurre Breton, jus de poisson & petits légumes et tartare de pommes Grany

Plats de volailles & viande:

Filets de Caille au thym, désossé de Mr Roches aux Avirons,

Croustillant de Boucané, jus simple & légumes du Petit Marché.

Bœuf & foie gras poêlé mode Côte Seine,

Filet de Bœuf, (origine France) jus simple café Pointu, pommes de terre en deux façons.

Carré d'agneau,

son Jus réduit, tian de légumes & Focaccia toastée.

Desserts:

Les Soufflés: au choix,

Grand Marnier Ou Combava.

Pavlova Exotique, sorbet mangues José coco & brunoise de fruits frais Pays.

Sorbets & glaces fait maison, (mangues, bergamote, vanille Bourbon cacahuète).

Moelleux cœur coulant au chocolat noir & glace vanille Bourbon.

Comme une tarte citron...!

Jeux de textures, crème citron, nid d'abeilles, miel & sorbet fleurs de bergamotes.

La cacahuète ou l'histoire d'un trompe l'œil,

Praliné, crumble cacao , Dakatine, crème vanille Bourbon & glace cacahuètes.

Modes de Paiements Uniquement acceptés: Carte Bleu - American Express - Chèques - Espèces