



# Menu Sympa

---

35€

## Entrées

---

L'œuf Parfait façon forestière, mouillette de pain, chips de ventrèche

Pétales de Cabillaud confit sur un lit de salade de choux rouge, dentelles sésame et sauce fromage blanc

## Plats

---

Joue de bœuf confite, jus de vin rouge, crème de carottes curcuma, trilogie de choux fleurs, tagliatelles fraîches

Lotte laquée au gingembre, bouillon Thaï, nouilles et paksoï

## Desserts (ou Fromage)

---

Poire pochée crème légère chocolat blanc, glace aux épices

Figues rôties au miel, Strazel noisette, glace au miel de châtaigne, réduction de Floc



# Menu Détente

---

48€

## Entrées

---

Foie gras cuit au torchon marbré aux épices, confiture de saison et gelée de Floc

Tartare de bar mangue et agrumes et baies roses, salade de jeunes pousses, chips de fines herbes

## Plats

---

Tournedos de taureau sauce madère, crème d'oignons, pommes de terre fondantes, oignons frits

Noix de Saint Jacques snackées jus de jambon de pays, légumes anciens sautés, choux frisé et chips de jambon

## Fromage

---

## Desserts

---

Soufflé ananas, sorbet Pina Colada, gelée de rhum blanc

Le « Tout Chocolat » à l'agrumes (chocolat Vanuari lait 39%, Cluizel)



# Menu Grands Classiques

---

Par table complète uniquement

65€

## Entrée

---

Foie poêlé aux pommes flambées au Calvados, crumble aux épices

## Poisson

---

Langoustines grillées, fondue de poireaux, polenta, sauce vanille

## Viande

---

Ris de veau sur cassolette aux Haricots Paimpol

## Fromages

---

Assiette de fromages affinés

## Dessert

---

Craqueline au caramel, lait d'amande vanillé



# A La Carte

---

## Entrées

---

L'œuf Parfait façon forestière, mouillette de pain, chips de ventrèche	15€
Pétales de Cabillaud confit sur un lit de salade de choux rouge, dentelles sésame et sauce fromage blanc	18€
Foie gras cuit au torchon, marbré aux épices confiture de saison, gelée de Floc	24€
Tartare de bar mangue et agrumes et baies roses, salade de jeunes pousses, chips de fines herbes	22€
Foie poêlé aux pommes flambées au Calvados, crumble aux épices	28€
<i>Les Huitres Gillardeau n°3 (à la pièce)</i>	3.5€

## Plats

---

Joue de bœuf confite, jus de vin rouge, crème de carottes curcuma, trilogie de choux fleurs, tagliatelles fraîches	22€
Tournedos de taureau sauce madère, crème d'oignons, pommes de terre fondantes, oignons frits	26€
Ris de Veau du Chef	38€
Lotte laquée au gingembre, bouillon Thaï, nouilles et paksoï	22€
Noix de Saint Jacques snackées jus de jambon de pays, légumes anciens sautés, choux frisé et chips de jambon	35€
<i>Supplément Saint-Jacques 5€</i>	
Langoustines grillées, fondue de poireaux, polenta	30€

## Desserts

---

Poire pochées, crème légère chocolat blanc, glace aux épices 10€

Figues rôties au miel, Strazel noisette, glace au miel de châtaigne, réduction de floc 10€

Soufflé ananas, sorbet Pina Colada, gelée de rhum blanc 12€

Le « Tout Chocolat » à l'agrumes (chocolat Vanuari lait 39%, Cluizel) 12€

Craqueline au caramel, lait d'amande vanillé 10€

## Menu enfant (moins de 10ans)

---

12€

### Plat

---

Viande ou poisson garni

### Dessert.

---

Au choix parmi la proposition du jour