

Formules

Menu du midi

Consulter ardoise

Plat du jour
17 €

Entrée + Plat **ou**
Plat + Dessert
22 €

Entrée + Plat
+ Dessert
26 €

Entrée et Dessert du jour (hors formule jour) : 7 €

Menu du soir

et jours fériés 42 €

Entrées

Salade de crabe, agrumes frais, tuile noisette, vinaigrette à l'orange

ou

Crème d'asperges, œuf mollet en chapelure d'oignons frits

Plats

Caillette d'agneau, légumes de saison, mousseline d'artichaut, jus réduit

ou

Pêche du jour en croûte de pistache, mousseline et vierge de petits pois, émulsion à l'estragon

Desserts

Fraises, crème diplomate à la verveine, sablé breton, coulis

ou

Nougat glacé aux agrumes, tuile, coulis de fruits rouges

Menu du soir Signature

et jours fériés

50 €

Entrée

Poulpe snacké, rouille, salade d'herbes fraîches et radis croquants

Plat

Effiloché de cochon et gambas snackées, purée de patate douce, dés de chorizo, jus corsé

Dessert

Crèmeux tonka, biscuit à l'huile d'olive vapeur, praliné, tuile gruée, sauce chocolat

La carte

Les entrées

Salade de crabe, agrumes frais, tuile noisette, vinaigrette à l'orange 12 €

Poulpe snacké, rouille, salade d'herbes fraîches et radis croquants 15 €

Crème d'asperges, œuf mollet en chapelure d'oignons frits 9 €

Assiette de charcuteries 12,50 €

Assiette mixte, charcuteries et fromages 14 €

Les plats

Caillette d'agneau, légumes de saison, mousseline d'artichaut, jus réduit 26 €

Tartare de bœuf, sauce césar, copeaux de parmesan, tomates séchées, mesclun et pommes grenailles 24 €

Pêche du jour en croûte de pistache, mousseline et vierge de petits pois, émulsion à l'estragon 28 €

Tataki de thon au sésame, mini carottes fanes, mousseline et émulsion carottes 29 €

Risotto verde, ricotta, coulis d'épinard 22 €

Supplément garniture : 5€

Plat signature : Terre & Mer

Effiloché de cochon et gambas snackées, purée de patate douce, dés de chorizo, jus corsé 30 €

Menu des Gones - 12€

Sirop au choix

Volaille et sa garniture

Délice glacé - 2 boules au choix ou Faisselle

Fromages

Assiette de fromages 12,50 €

Faisselle - coulis ou crème 6 €

Les doux-soeurs

Fraises, crème diplomate verveine, sablé breton, coulis 10 €

Rhubarbe confite, chantilly mascarpone vanille, sorbet yaourt, tuile poivre Timut, gel au gin 11 €

Nougat glacé aux agrumes, tuile, coulis de fruits rouges 9 €

Crèmeux tonka, biscuit à huile d'olive vapeur, praliné, tuile grué, sauce chocolat 12 €

Les glaces artisanales

1 boule 2,50 € | 2 boules 5 € | 3 boules 7 €

Les parfums : vanille - chocolat - café - pistache - citron de Sicile - fraise
pêche de vigne - abricot - yaourt - caramel beurre salé - Chartreuse
menthe chocolat - marron

Chocolat liégeois 8 €

Café liégeois 8,50 €

Coupe Colonel - sorbet citron, Vodka 10 €

Coupe Chartreuse - sorbet chartreuse, Chartreuse 11 €

Supplément chantilly 1 € Supplément chocolat 1 €

Les informations sur les allergènes sont disponibles sur demande

Prix et service compris