

LA CARTE

Entrées

Starters

Filet de rouget poêlé, légumes d'été sautés au basilic

Pan-fried red mullet fillet, sautéed summer vegetables with basil

32 €

Cœur de ris de veau glacé au jus, spaghetti d'épeautre,
Pleurote du Panicaut à l'estragon, émulsion au champignon

Veal sweetbread glazed, oyster mushrooms, spelled spaghetti, mushroom emulsion

36 €

Langoustine sautée, petits pois et fèves, crème de crustacé et huile « chorizo »

Sautéed langoustine, peas and broad beans, shellfish sauce and chorizo oil

38 €

Poissons

Fishes

Dos de bar poêlé, risotto à l'artichaut et à la sarriette, crème de parmesan

Roasted sea bass, artichoke risotto with savory, parmesan sauce

40 €

Daurade bio rôtie au poivre du Sichuan, crème à l'anchois,
Boulgour aux légumes et aux herbes fraîches

Sea bream with Sichuan pepper, bulgur with vegetables and fresh herbs, anchovy cream

38 €

Végétarien

Vegetarian & Diets

Demander notre menu végétarien : légumes, céréales, pâtes fraîches, œufs

Ask our vegetarian menu: vegetables, cereals, fresh pasta, eggs

LA CARTE

Viandes

Meats

Médallions de filet de porc Duroc lardés, fondue d'oignon à la sauge,
Palets de pomme de terre glacés au jus

Medallions of larded pork tenderloin, onion fondue with sage, potatoes glazed with sauce 36 €

Canon d'agneau croustillant aux herbes, petits légumes,
Mousseline de haricots de Paimpol à l'huile d'olive

Crispy lamb fillet with herbs, young vegetables, Paimpol beans mousseline with olive oil 40 €

Le pigeonneau : les suprêmes rôtis et les cuisses confites,
Polenta et aubergines au sirop d'érable, amande et cranberry

Roasted pigeon breasts, confit legs, polenta, eggplant with maple syrup, almond & cranberry 40 €

Fromages servis au chariot / Cheese trolley 18 €

Desserts

Desserts

Sablé breton et fraises, crème à la noix de coco, citronnelle et citron vert

Breton shortbread and strawberries, coconut cream, lemongrass and lime 18 €

Crèmeux au chocolat grand cru dominicain, menthe et framboise, biscuit amande

Entremets with Dominican chocolate with mint and raspberry, almond biscuit 18 €

Abricot poché aux pignons de pin et romarin, sorbet à l'abricot et huile d'olive bio

Poached apricot with pine nuts and rosemary, apricot sorbet with organic olive oil 18 €