



. FORMULES DU MIDI

. Entrée - Plat - Dessert / 40 €

. Entrée - Plat ou Plat - Dessert / 35 €

.Ajo blanco de cocos de paimpol, aile de Raie façon grenobloise, vierge de tomates.

.Kefta de Canard, crémeux de maïs, figues, raisins, vinaigrette acidulée à la coriandre.

.Velours de Courgettes au basilic, semoule de choux fleur, raisins et feta.

ENTRÉES

.Rouget perlon, raviole de gambas, fenouil, bouillon de crustacés au curry vert.

.La noix de Veau cuite rosée, tarte fine de champignons, pickels de girolles, jus corsé à l'ail noir.

PLATS

.Fromages affinés « Les Marie ».

.Café gourmand.

.Baba au rhum, ganache fleur d'oranger, confit de fruits rouges.

.Mille-feuille framboise, crémeux citron, sorbet yaourt.

DESSERTS



.LE SOIR & JOURS FÉRIÉS _ Menu à 55 € ou 65 €

.Mise en bouche

.3 plats (entrée - plat - dessert) / 55 €

.4 plats (entrée - poisson - viande - dessert) / 65 € (pour toute la table)

.L'escalope de foie gras poêlée, kefta de Canard, crémeux de maïs, figues, raisins, vinaigre à la fleur d'hibiscus.

.Ajo blanco de cocos paimpol, Rouget, vierge de tomates confites, oignons doux acidulés.

ENTRÉES

.Dos de Bar, raviole de gambas et fenouil, bouillon de crustacés parfumé au curry vert.

.Pintade fermière en deux cuissons, tarte fine de champignons, aubergines laquées au miso.

PLATS

.Fromages affinés « Les Marie ».

.Baba au rhum, fruits rouges, ganache ivoire, fleur d'oranger.

.Mille-feuille framboises, rhubarbe, crémeux citron, sorbet yaourt.

DESSERTS