










LES ENTRÉES

(Au choix)

- .Crème de feuilles d'artichaut camus de Bretagne, coeur au beurre noisette et moules de bouchot - 9€ 
- .Tartare de fenouil, citron confit et huile de livèche, sorbet aux feuilles de moutarde - 8€   
- .Saumon en sashimi, vinaigre calamansi, nuage de soja, kombu et sobacha - 11€
- .Foie gras de canard de la ferme du Luguen, parfum des sous-bois, noisette et feuilles croustillantes maison - 13€
- .Huîtres de Cancale N°2 par 6 - 10€ 

LES PLATS

(Au choix + garniture au choix)

- .Cabillaud cuit basse température, émulsion curry vert, légumes glacés - 19€ 
- .Queue de lotte, fumet réduit parfumé au combawa, légumes du marché - 22€ 
- .Filet de bar en fleur, bouillon au Yerba maté bio, épinard et courge butternut et pickles - 21€  
- .Magret de canard de la ferme du Luguen cuit rosé, financiers céleri, huile de carotte au piment d'Espelette - 20€
- .Filet de boeuf grillé aux algues, soja fermenté à l'ormeau, pomme purée à l'huile de sésame, condiment miso/cacahuète - 23€

LES DESSERTS

(Au choix)

- .Pâtisserie vitrine maison - 8,5€
- .Assiette de fromages affinés de la maison Bellevoire - 9€
- .Salade de fruits frais maison, sorbet kalamansi et tuile coco - 8,5€
- .Biscuit moelleux à la vanille, pommes caramélisées, mousse légère au panais - 9€
- .Ganache montée Caramélia/Bailey's, parfum de noix, crème glacée maison au café - 10€
- .Sorbets et crèmes glacées maison (parfum à la demande) - 8,5€

- Notre cuisine est préparée sur place à base de produits frais -

€ taxes et services compris - La carte allergènes est disponible sur demande



EN MENU SAVOUREUX À 24€ (E/P,P/D)/29€ (E/P/D)

ENTRÉES (Au choix)

- .Crème de feuilles d'artichaut camus de Bretagne, coeur au beurre noisette et moules de bouchot
- .Tartare de fenouil, citron confit et huile de livèche, sorbet aux feuilles de moutarde



PLATS (Au choix)

- .Magret de canard de la ferme du Luguen cuit rosé, financiers céleri, huile de carotte au piment d'Espelette
- .Cabillaud cuit basse température, émulsion curry, légumes glacés

DESSERTS (Au choix)

- .Pâtisserie vitrine maison
- .Assiette de fromages affinés de la maison Bellevaire
- .Salade de fruits frais maison, sorbet kalamansi et tuile coco
- .Biscuit moelleux à la vanille, pommes caramélisées, mousse légère au panais
- .Sorbets et crèmes glacées maison (parfum à la demande)

EN MENU GOURMET (E/P/D) À 39€

ENTRÉES (Au choix)

- .Saumon en sashimi, vinaigre calamansi, nuage de soja, kombu et sobacha
- .Foie gras de canard de la ferme du Luguen, parfum des sous-bois, noisette et feuilles croustillantes maison
- .Huîtres de Cancale N°2 par 6

PLATS (Au choix)

- .Filet de boeuf grillé aux algues, soja fermenté à l'ormeau, pomme purée à l'huile de sésame, condiment miso/cacahuète
- .Queue de lotte, fumet réduit parfumé au combawa, légumes du marché
- .Filet de bar en fleur, bouillon au Yerba maté bio, épinard et courge butternut et pickles

DESSERTS (Au choix)

- .Pâtisserie vitrine maison
- .Assiette de fromages affinés de la maison Bellevaire
- .Salade de fruits frais maison, sorbet kalamansi et tuile coco
- .Ganache montée Caramélia/Bailey's, parfum de noix, crème glacée maison au café
- .Biscuit moelleux à la vanille, pommes caramélisées, mousse légère au panais
- .Sorbets et crèmes glacées maison (parfum à la demande)

