

MENU D'AUTOMNE

Entrée / plat / fromage ou dessert 36 €

Entrée / plat / fromage / dessert 44 €

9 huîtres creuses n°3 de la baie de Quiberon

9 oysters from Quiberon's bay

ou

Fricassée d'escargots de Groix au beurre persillé, pomme vapeur et mouillettes

Fricassee of snails from the Groix Island with parsley butter, steam potatoes and toasts

ou

Cotriade revisité en terrine, crème battue à la ciboulette

"Cotriade" chef style, chive cream (Brittany specialty)

Croustillant de canard confit au romarin, cannelloni de céleri aux cèpes

Crispy duck confit with rosemary herbs, celery and cep mushroom

ou

Cabillaud cuit sur la peau, choux de Bruxelles et carottes, émulsion au cumin

Cod cooked with skin, Brussels sprouts, carrots and cumin sauce

Fromages affinés par Jean-Yves Bordier

Selection of matured cheeses by Jean-Yves Bordier

Ou/et

Tatin de betterave au poivre de Séchouan, smoothie cassis

Beetroot tart with Séchouan pepper, black current smoothie

ou

Traditionnel blanc manger, suprême d'orange à la menthe, crêpes séchées

Traditional "blanc manger coco", orange wedges minted, crispy pancake

MENU AUTOUR DU HOMARD

Entrée-plat-fromage ou dessert ~~69€~~ 65€

Entrée-plat-fromage-dessert ~~75€~~ 71€

Homard bleu de Bretagne, 500g par personne
sur commande

Brittany blue Lobster, 1.10 pounds per person

Call us to book.

PLATEAU DE FRUITS DE MER

Pour 2 personnes

75 €

Sur commande, minimum 2 personnes

Seafood platter - Call us to book

Prix nets - nos viandes de bœuf et de veau proviennent d'animaux nés, élevés et abattus en France

MENU DU TERROIR

Entrée / plat / fromage ou dessert 27 €
Entrée / plat / fromage / dessert 32 €

6 huîtres n°3 de la baie de Quiberon
6 oysters from Quiberon's bay

ou

Salaisons et Charcuteries d'artisan
Sélection cooked pork meats

ou

**Galette de pomme de terre à l'andouille de Guéméné, salade,
échalotes confites au jus de viande**

Potato pancake with sausage from Guéméné, green salad, pickled shallots in meat juice

Filet mignon poêlé, jus au cidre, crumble de potimarron et châtaignes

Pan Fried pork steak, cider sauce, crumble of pumpkin and chestnuts

Ou

**Dos de julienne cuit au plat, gratin de blette au Timanoix,
velouté vert**

Ling fish, bette topped with Timanoix cheese

Trappe de Timadeuc et fruits confits

Cow cheese made by the monks of Timadeuc's Abbey

Ou/et

Déclinaison de pommes

Apple in different textures

ou

Mille feuilles de poires façon Bourdaloue

Puff pastry with pears and almond cream

Prix nets - nos viandes de bœuf et de veau proviennent d'animaux nés, élevés et abattus en France

MENU GOURMAND

Entrée/plat/fromage ou dessert	48 €	47 €
Entrée/plat/fromage/dessert	56 €	55 €

12 huîtres creuses n°3 de la baie de Quiberon

12 oysters from Quiberon's bay

ou

Tartare de cèpes et foie gras poêlé, bouillon d'un pot au feu

Tartar of cep mushrooms and pan fried duck liver

ou

Grosses langoustines rôties au beurre de Yuzu, crème de potiron

Scampi fried with "yuzu" butter, pumpkin cream

Suprême de pigeon cuit rosé, poire pochée au vin chaud, mille feuilles de pomme de terre au lard

Pigeon fillet medium cooked, poached pear, potatoes layered with bacon

ou

Bar de ligne cuit au plat, kasha, capuccino de panais, croustillant au blé noir

Sea bass, roast buckwheat, parsnips mousseline, crispy buckwheat pancake

Fromages affinés par Jean-Yves Bordier

Selection of matured cheeses by Jean-Yves Bordier

Ou/et

Moelleux au chocolat St Domingue, noisette torréfiées, glace vanille

St Domingue chocolate sponge, grilled hazelnuts, vanilla ice cream

ou

Biscuit pistache, mangue fraîche, mousse passion

Pistachio biscuit, fresh mango, passion fruit mousse

MENU SAVEURS

En 7 temps 60 €

En accord avec 4 verres de vin 80 €

*Faites confiance au Chef, il vous fera découvrir sa cuisine fraîche, raffinée et actuelle.
Menu réalisé sur l'instant, en fonction du marché et en déclinaison de la carte, comprenant :*

Trust the chef, he will make you discover his fresh, current and sophisticate cooking. This menu is realized on T time, depending on the market and following the menu, including:

**2 entrées, 1 poisson, 1 viande,
Chariot de fromages, 2 desserts**

2 starters, 1 fish, 1 meat, cheeses, 2 desserts

Prix nets - nos viandes de bœuf et de veau proviennent d'animaux nés, élevés et abattus en France

MENU ENFANT

Entrée ou dessert / plat 10 €
Entrée / plat / dessert ~~16 €~~ 13 €

Saucisson/pain/beurre/cornichons

Salami/bread/butter/pickles

ou

Crudités de saison

Season salad

Jambon blanc d'artisan, pommes de terre frites

Quality ham and French fries

ou

Blanc de poisson, légumes vapeur, beurre citronné

White fish, steamed vegetables, lemon sauce

Far breton aux pruneaux

Brittany prune cake

ou

Glace vanille/fraise ou vanille/chocolat

Vanilla/strawberry or vanilla/chocolate ice cream

**Accompagné d'un verre de jus de pommes
biologique de Carnac**

This menu is served with a glass of organic apple juice from Carnac

Prix nets - nos viandes de bœuf et de veau proviennent d'animaux nés, élevés et abattus en France