

# *Menu à 39 euros*

## *Les Entrées au choix*

*Les Cagouilles Mogettes confites et jus Corse*  
*Ris d'Agneau Meunière Mousseline d'Artichaud*

## *Les Plats au choix*

*Le Dos de Truite Bretonne aux Amandes*  
*La Volaille au Vin jaune Crème de Morilles*  
*« Tous nos plats sont garnis de légumes de saison »*

## *Les Desserts au choix*

*Le Crèmeux Citron sur palet breton Gel d'Angélique*  
*La Ganache au Nougat Eclats de Nougatine*

# *Menu à 49 euros*

## *Les Entrées au choix*

*Les Asperges Blanches de Boutenac Tartuffon et Gnocchis Truffés*  
*Le Foie gras Hypocras Médiéval Poire et pain d'Épices*

## *Les Plats au choix*

*Le Turbot farci Ecume de champignons*  
*Le Filet de Bœuf rôti Jus végétal au Céleri*  
*« Tous nos plats sont garnis de légumes de saison »*

## *Les Desserts au choix*

*La Surprise Mangue et Chocolat Croquant aux amandes*  
*Le Feuilleté à l'Ananas rôti Crème vanille*

*A la carte...*

*Les Entrées*

<i>Les Couteaux farcis « Maison » (10 pièces)</i>	<i>22</i>
<i>Les Cagouilles Mogettes confites jus Corse</i>	<i>22</i>
<i>Les Ris d'Agneau Meunière Mousseline d'Artichaud</i>	<i>23</i>
<i>Les Asperges Blanches Tartuffon et Gnocchis Truffés</i>	<i>25</i>
<i>Le Foie gras Hypocras Médiéval Poire, pain d'Epices</i>	<i>26</i>
<i>La Salade Gourmande plat végétarien en textures</i>	<i>31</i>

# Les Plats

*La Seiche poêlée Persillade minute* 35

*Le Pavé d'Esturgeon grillé Sauce Matelote* 31

*Le Turbot farci Ecume de champignons* 37

*Le Dos de Truite Bretonne aux Amandes* 32

*Le Filet de Bœuf Jus au Cèleri* 38

*La Volaille au Vin jaune Crème de Morilles* 32

« Tous nos plats sont garnis de légumes de saison »

# Les Desserts

<i>Le Palet Breton, crème au Citron et Angélique</i>	<i>11</i>
<i>Le Crèmeux de Nougat Eclats de Nougatine</i>	<i>11</i>
<i>Le Surprise Mangue et Chocolat Croquant amandes</i>	<i>12</i>
<i>Le Feuilleté à l'Ananas rôtis Crème vanille</i>	<i>12</i>
<i>Le Nougat glacé « Maison » au Miel et fruits secs</i>	<i>12</i>