

## À LA CARTE

### LES ENTRÉES

CARPACCIO DE BETTERAVES DE TRÉBESTAN, À L'HUILE DE NOISETTE,  
FRAICHEUR DE CHÈVRE FRAIS AUX HERBES ET SON SORBET BETTERAVE. 13€  
OU  
PAVÉ DE THONINE CUISINÉ FAÇON ESCABÈCHE, PIPERADE DE POIVRONS MULTICOLORE DE  
TRÉBESTAN 14€  
OU

SAUMON LABEL ROUGE EN GRAVLAX MAISON,  
CRÈME LÉGÈRE, PERLES DE CITRON ET JEUNES POUSSÉS. 17€  
OU

FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ, RAISIN MUSCAT VENTOUX AOP, DÉGLACÉ AU JUS LÉGÈREMENT  
VINAIGRÉ . 18€

### LES PLATS

ASSIETTE VÉGÉTARIENNE DU MOMENT. 20€  
OU

LA PÊCHE DU JOUR DE NOS CÔTES,  
HARICOTS COCO DE TRÉBESTAN CUISINÉ AU JUS. 25€  
OU

PALERON DE BŒUF BRETON CONFIT TOUTE LA NUIT À BASSE TEMPÉRATURE ,  
CRÉMEUX DE POMME DE TERRE ET SON JUS RÉDUIT.. 25€  
OU

LA BELLE PÊCHE DU MOMENT,  
RISOTTO DE PÂTES ORZO, VIERGE DE HARICOTS VERTS ET TOMATES DE TREBESTAN . 30€  
OU

L'ENTRE COTE DE VEAU BRETON SNACKÉ, FRICASSÉE D'ARTICHAUTS VIOLET CUIT A LA BARIGOULE  
POMMES DE TERRE ET JUS DE VIANDE RÉDUIT. 30€

### LES DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS D'ICI, CHUTNEY DE FRUITS SECS,  
MÉLANGE DE JEUNES POUSSÉS. 8€  
OU  
CRÈME BRÛLÉE A LA VANILLE, CARAMÉLISÉE À LA CASSONADE, SERVI AVEC SA GLACE. 8,5€  
OU

VÉRITABLE CLAFOUTIS AUX PRUNES QUETSCHES SERVI TIÈDE ET SA GLACE VANILLE. 8,5€  
OU

TARTELETTE CRÉMEUX CITRON JAUNE, MERINGUE CROQUANTE ET SON SORBET. 9€  
OU  
FIGES DE SOLIES AOP RÔTIES AU MIEL ET AUX ÉPICES, SA COMPOTÉE ET SON SORBET  
FRAMBOISE. 9€

OU

PROFITEROLES CRAQUELIN CACAO,  
GLACE VANILLE ET CHOCOLAT, SAUCE CHOCOLAT CHAUD. 10,5€  
(À LA CARTE UNIQUEMENT)

## **MENU À 32€**

**(SERVI TOUS LES JOURS, SAUF DIMANCHE ET JOUR FÉRIÉ)**

### **L'ENTRÉE**

CARPACCIO DE BETTERAVES DE TRÉBESTAN, À L'HUILE DE NOISETTE,  
FRAICHEUR DE CHÈVRE FRAIS AUX HERBES ET SON SORBET BETTERAVE.

OU

PAVÉ DE THONINE CUISINÉ FAÇON ESCABÈCHE, PIPERADE DE POIVRONS MULTICOLORE DE TRÉBESTAN

### **LE PLAT**

LA PÊCHE DU JOUR DE NOS CÔTES,  
HARICOTS COCO DE TRÉBESTAN CUISINÉ AU JUS, PIMENT ESPELETTE

OU

PALERON DE BŒUF BRETON CONFIT TOUTE LA NUIT À BASSE TEMPÉRATURE ,  
CRÈMEUX DE POMME DE TERRE ET SON JUS RÉDUIT.

### **LE DESSERT**

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS D'ICI, CHUTNEY DE FRUITS SEC, MÉLANGE DE JEUNES POUSSES.

OU

VÉRITABLE CLAFOUTIS AUX PRUNES QUETSCHES SERVI TIÈDE ET SA GLACE VANILLE.

OU

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE, CARAMELISÉE À LA CASSONADE, SERVI AVEC SA GLACE.

## **MENU À 42€**

**(SERVI TOUS LES JOURS)**

### **L'ENTRÉE**

SAUMON LABEL ROUGE EN GRAVLAX MAISON,  
CRÈME LÉGÈRE, PERLES DE CITRON ET JEUNES POUSSES.

OU

FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ, RAISIN MUSCAT VENTOUX AOP,  
DÉGLACÉ AU JUS LÉGÈREMENT VINAIGRÉ .

### **LE PLAT**

LA BELLE PÊCHE DU MOMENT, RISOTTO DE PÂTES ORZO ET  
VIERGE DE HARICOTS VERT ET TOMATES DE TREBESTAN.

OU

L'ENTRE COTE DE VEAU BRETON SNACKÉ, FRICASSÉE D'ARTICHAUTS VIOLET CUIT À LA BARIGOULE,  
POMMES DE TERRE ET JUS DE VIANDE RÉDUIT.

### **LE DESSERT**

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS D'ICI, CHUTNEY DE FRUITS SEC, MÉLANGE DE JEUNES POUSSES.

OU

TARTELETTE CRÈMEUX CITRON JAUNE, MERINGUE CROQUANTE ET SON SORBET.

OU

FIGUES DE SOLIES AOP RÔTIES AU MIEL ET AUX ÉPICES, SA COMPOTÉE ET SON SORBET FRAMBOISE.

DEMANDEZ NOUS LA LISTE DES ALLERGÈNES, PRIX TOUTES TAXES COMPRIS, SERVICE COMPRIS.