

Menu Gourmand

44€

Panaché d'Huîtres Creuses et Crabe

(Dormeur ou araignée selon l'arrivage et la saison)

Mix of Hollow Oysters and Crab (Dungeness Crab or Spider Crab according to the arrival and the season)

ou / or

Cannelloni de Crabes et sa crème d'asperges

Crab cannelloni and its asparagus cream

ou / or

Foie Gras au Vin Rouge et Porto, poivre de Séchouan, compotée de figes et oignons

« Foie Gras » poached in Red wine and Porto wine, stewed onions and figs



Blanquette de Lotte et Saucisse de Molène aux petits Légumes

Blanquette of Monkfish and Molène Sausage with vegetables

ou / or

Filet de Turbot et sa viennoise de Pistaches, sauce jus d'Huîtres et Coquillages, crémeux de Patates

Douces, Navets glacés

Turbot filet and pistachio crispy crust, oyster and shells sauce, creamy sweet potatoes, frozen turnips

ou / or

Tournedos de Bœuf, sauce Bourgeoise, Pommes Bouchon au Lard, Echalotes et Tomates confites

Tournedos of Beef, bourgeoise sauce, potatoes with bacon, crystallized shallots and tomatoes



Les Fromages du mois sur la petite salade aux noix

Cheeses of the month served with salad and walnuts



Emotion Fraise, mousse Basilic, compotée de Rhubarbe sur son sablé Breton,

glace fromage blanc

Sable Breton garnished with basil mousse and rhubarb compote, soft white cheese ice cream

ou / or

Sensation Yuzu mousse légère et Citron vert sur son biscuit Amande Citron et sa fraîcheur givrée

Almond and citrus biscuit with yuzu mousse and citrus

ou / or

Faisselle au Coulis de Fruits Rouges ou au sirop d'Érable

Soft White Cheese « Faisselle », with Red Fruit Topping, or Maple Syrup