



Entrées

L'Oignon oublié

soubise d'oignons, sablé noisette

Half onion cooked at low temperature,, hazelnut shortbread

12,50€

Soupe de poisson

écume iodée, toast rouille et ail

Fish soup, sea salt foam, rouille toast, and garlic

13,50€

Gravlax de Boeuf

Os à moelle gouttière, gravlax de bœuf au poivre de nosy be, choux rouge mariné

Beef gravlax with Nosy Be pepper, marrow bones, marinated red cabbage

16,50€

Saint Jacques

snackées, purée de céleri, poire et noisette

Scallops seared, celery purée, diced pear and cooked celery, roasted hazelnuts

19,50€

Huîtres

6 Huîtres de Rostellec

creuses et plates

6 Rostellec oysters, cupped and flat

15,50€

Homard selon arrivage

Homard de nos côtes

cuit dans le beurre fumé, betterave rouge, sauce homardine

Britany Lobster cooked in smoked butter, red beetroot, lobster sauce

84,00€

Disponible en portion individuelle ou à partager (2 pers.).

Tous nos plats sont « Faits Maison » et élaborés sur place à partir de produits bruts, très majoritairement sélectionnés chez les producteurs locaux.



Plats

Suggestion du jour

selon arrivage

Plate of the day

21,50€

Risotto noir

tagliatelles de seiche, paille juste cuite, émulsion curcuma

Risotto with squid ink, squid tagliatelle, lightly cooked cockles, and turmeric

22,50€

Demi-Magret de Canard

rosé, carotte fane glacée, navet boule d'or, sauce bigarade à l'orange

Duck breast, glazed turnips and carrots, smashed carrot and orange bitter sauce

25,00€

Rouget Barbet

en papillon, jardinière de légumes

Red mullet fish, vegetable medley

28,50€

Carré d'agneau

cuit en croûte de sel à la salicornie, pressé de pomme de terre, jus d'agneau corsé

Lamb rack cooked in a salt crust with salicornia, potato purée, full-bodied lamb jus

32,00€

FORMULES du marché

Ces formules sont assurées uniquement le midi
hors Samedi, Dimanche et jours fériés.

FORMULE 2 PLATS

midi

entrée + plat du jour

ou

plat + dessert du jour

25€ / pers.



MENU

L'ESSENTIEL

38€ TTC / personne

Entrées

Soupe de Poisson

écume iodée, toast rouille et ail

ou

L'Oignon oublié V

Soubise d'oignons, sablé noisette

Plats

Demi-Magret de Canard

rosé, carotte fâne glacée, navet boule d'or, sauce bigarade à l'orange

ou

Risotto noir, tagliatelles de Seiche

Risotto à l'encre de seiche, tagliatelles de seiche, praire juste cuite, émulsion curuma

ou

Suggestion du jour

selon arrivage

Desserts

La Madeleine

cuite dans une coquille Saint Jacques, cœur compote de pomme au cidre, et gel combawa

ou

Le Pain perdu

ganache caramel, siphon pain perdu, caramel coulant, glace sarrasin

MENU SIGNATURE

58€ TTC / personne

Entrées

Saint Jacques

snackées, purée de céleri, poire et noisette

ou

Gravlax de Boeuf

Os à moelle gouttière, gravlax de bœuf au poivre de nosy be, choux rouge mariné

Plats

Rouget Barbet

en papillon, jardinière de légumes

ou

Carré d'agneau

cuit en croute de sel à la salicorne, pressé de pomme de terre, jus d'agneau corsé

Desserts

Chocolat Guayaquil

crèmeux chocolat, ganache chocolat, pesto oseille, gavotte, brownie chocolat, sorbet oseille.

ou

La Madeleine

cuite dans une coquille Saint Jacques, cœur compote de pomme au cidre, et gel combawa

LES DESSERTS

Desserts

Glace ou Sorbet maison

1 boule

4,00€

2 boules

7,50€

Home made ice cream

Le Pain perdu

ganache caramel, pain perdu, caramel coulant, glace sarrasin

9,50€

French toast, caramel ganache and sauce, buckwheat ice cream

La Madeleine

cœur compote de pomme au cidre et gel combava

11,00€

Madeleine, apple compote with cider, and combawa gel

Chocolat Guayaquil

crèmeux chocolat, ganache chocolat, pesto oseille, gavotte, brownie chocolat, sorbet oseille
chocolate cream and ganache, sorrel pesto, chocolate brownie, sorrel sorbet

13,50€

Boissons chaudes

Cafés

Expresso ou allongé

2,80€

Double expresso

5,00€

Petit crème

3,10€

Grand crème

5,50€

Cappuccino

3,80€

Café Viennois

6,10€

Autres

Chocolat chaud

3,00€

Chocolat Viennois

5,50€

Thé

3,00€

Infusion

3,00€

Irish coffee

12,50€

Pour permettre à notre équipe de préparer votre dessert avec tout le soin nécessaire,
nous vous remercions à l'avance de le choisir dès le début de votre repas.