



MENU DES SAVEURS



40 Euros (Entrée, plat & dessert)

45 Euros (Entrée, plat, fromage, dessert)

57 Euros (Entrée, poisson, viande, dessert)

62 Euros (Entrée, poisson, viande, fromage, dessert)

Pour une meilleure organisation, il est préférable de faire votre choix à l'avance

❁ Terrine De Foie Gras De Canard Mi-Cuit & chutney aux noix

❁ Risotto aux homard & cacao

❁ Carpaccio de de noix de St Jacques de la Manche aux butternut & à la vanille



❁ Filet de bar sauvage en papillote de pommes rattes,
Carottes pourpres, petits navets & panais bio

❁ Pavé de Bœuf « Black Angus » grillé, jus au poivre de Tasmanie,
Girolles & potimarron

❁ Coquilles St Jacques cuites à l'étouffée au beurre de cerfeuil & purée maison

❁ Rôti de veau « sous la mère » à la sarriette,
Gâteau crémeux aux cocos de Paimpol à l'ail



❁ La Sélection de notre Maître Fromager Pascal Beillevaire
(Pour les formules à 44 € et 60€)



❁ Forêt noire « cacaotée » & « bigarée »

❁ Profiteroles aux choux craquelin, sauce chocolat Valrhona

❁ Assortiment de petits desserts maison

❁ Verticale mangue- passion- praliné- sablé breton

❁ Clafoutis « revisité » aux pommes de la Chebuette & caramel

Gâteau d'anniversaire pour l'ensemble de la table

❁ Symphonie « Tout Chocolat » Aux 4 Crus Valrhona

❁ Millefeuille caramélisé aux poires & mousseline caramel

❁ Verticale mangue- passion- praliné- sablé breton

Nos producteurs locaux (Mr Leguen, Mr Léauté, Mr Pineau, Mr vinet...) nous fournissent la quasi-totalité de nos salades, herbes, légumes & fruits rouges