



Menu Découverte

39.00 Euros (Entrée, plat & dessert)

44.00 Euros (Entrée, plat, fromage, dessert)

57.00 Euros (Entrée, poisson, viande, dessert)

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

Merci de sélectionner un menu unique, ou choisir 2 entrées, 2 plats & 2 desserts & de nous communiquer les choix afin de faciliter le service

❁ Cannelloni de saumon « Bomlo » fumé maison à la julienne de légumes de Mr Léauté

❁ Salade de gambas croustillantes aux curry & menthe

❁ Millefeuille de foie gras de canard & petits pois, vinaigrette à l'orange & tuile au sésame

BOC

❁ Volaille fermière de Janzé farcie au foie gras, pot au feu de légumes nouveaux

❁ Veau de lait sous la mère rôti au velouté de morilles,

Galette de pommes de terre aux champignons

❁ Filet de daurade royale poêlé à l'huile d'agrumes & coriandre,

Épinards de Mr Leguen au beurre & purée maison

❁ Dos de cabillaud en croûte de chorizo, tartelette de légumes primeurs

BOC

❁ Assortiment de fromages affinés de nos régions

(Pour les formules à 44€ et 62€)

BOC

❁ Parfait glacé au citron de Corse & sablé praliné

❁ Charlotte maison au chocolat noir Valrhona légèrement mentholé

❁ Profiteroles aux choux craquelin maison, glace vanille & sauce chocolat noir Valrhona

❁ Assortiment De Petits Desserts Maison

❁ Sablé breton mousseline vanille & fraises de pays

Gâteau d'anniversaire pour l'ensemble de la table

❁ Symphonie « Tout Chocolat noir » Aux 4 Crus Valrhona

❁ Charlotte aux fraises de pays

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