

MENU DU CHEF

ENTRÉE + PLAT - 35€/ PLAT + DESSERT - 32€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT - 41€

ENTRÉES

L'ŒUF BIO

Œuf mollet frit, espuma d'oignons rouges, cocos au lard

LE TOPINAMBOUR

Velouté de topinambours rôtis, crème d'ail et herbes fraîches, magret fumé

**option végétarienne possible*

LA TRUITE

Truite d'eau de mer fumée par nos soins, crème de wasabi

LE PATÉ EN CROUTE DE "LOULOU"

Pâté en croûte au cochon DUROC, foie gras, magret de canard et pistaches - condiment fruits secs et 4 épices

PLATS

LA LOTTE

Médailillon de lotte, mousseline de panais au citron vert, butternut rôti et beurre blanc aux algues

SAINT-JACQUES ET GAMBAS

Risotto à la truffe et espuma de champignons, Saint-Jacques et gambas rôties

LE TARTARE (Français ou BZH)

Tartare à la française ou façon BZH (poire, andouille de Guémené et estragon) - frites belges et salade

LE BŒUF ANGUS

Bavette de bœuf Angus, sauce gorgonzola, frites belges et salade

PLAT VÉGÉTARIEN

Selon l'inspiration du chef

FROMAGE OU DESSERTS

LE FROMAGE

Fromages affinés de la maison Moulin du Comte

LES CITRONS

Citron jaune, citron vert et citron caviar en tartelette meringuée à notre façon

LA POMME

Pommes caramélisées façon tatin, palet breton, crème pâtissière et ganache montée vanille, caramel au cidre

LA DÉCLINAISON

Déclinaison de mini desserts du moment

