



MENU DU CHEF

ENTRÉE + PLAT - 36€/ PLAT + DESSERT - 33€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT - 42€

ENTRÉES

L'ŒUF BIO

Œuf mollet frit façon primavera: concassé de tomates, pointes d'asperges, tomates cerises et copeaux de parmesan

COURGETTE, TOMATE ET BASILIC

Soupe froide de courgettes rôties, sorbet tomate-basilic et pignons de pin

LA TRUITE

Truite d'eau de mer fumée par nos soins, crème aux algues et citron vert

DORADE ET CREVETTES

En ceviche façon leche de tigre (coriandre, lait de coco et citronnelle)

PLATS

LE LIEU JAUNE BRETON

Pavé de lieu jaune, fenouil rôti et minis poivrons confits, sauce vierge aux agrumes et olives (sauce froide)

LES COQUILLAGES

Rigatoni façon vongole - pesto d'épinards, coquillages de saison (selon arrivage)

LE TARTARE

Tartare à la française, frites belges et salade

LE BAVETTE ANGUS

Bavette de bœuf Angus, sauce béarnaise, 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

FRAISE ET BASILIC

Soupe de fraises, cubes de panna cotta infusée au basilic, huile de basilic

LA DÉCLINAISON

Déclinaison de mini desserts du moment