

Menu Gourmet



Cœur de ris de veau glacé au jus, spaghetti d'épeautre,
Pleurote du Panicaut à l'estragon, émulsion au champignon

Veal sweetbread glazed, oyster mushrooms, spelled spaghetti, mushroom emulsion

ou / or

Langoustine sautée, petits pois et fèves, crème de crustacé et huile « chorizo »

Sautéed langoustine, peas and broad beans, shellfish sauce and chorizo oil

La seconde entrée / Second starter

Dos de bar poêlé, risotto à l'artichaut et à la sarriette, crème de parmesan

Roasted sea bass, artichoke risotto with savory, parmesan sauce

Le plat principal / Main course

Canon d'agneau croustillant aux herbes, petits légumes,
Mousseline de haricots de Paimpol à l'huile d'olive

Crispy lamb fillet with herbs, young vegetables, Paimpol beans mousseline with olive oil

ou / or

Le pigeonneau : les suprêmes rôtis et les cuisses confites,
Polenta et aubergines au sirop d'érable, amande et cranberry

Roasted pigeon breasts, confit legs, polenta, eggplant with maple syrup, almond & cranberry

Sélection de fromages affinés

&

Un dessert à la carte (à choisir en début de repas)

A dessert "à la Carte" (to choose at the beginning of the meal)

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table – We recommend this menu for the whole table

Menu sans la seconde entrée : 85 €

2 plats (2 courses) + fromages + dessert

Menu avec la seconde entrée : 95€

3 plats (3 courses) + fromages + dessert

Menu « Dégustation » : 115 €

4 plats (4 courses) + fromages + dessert

Notre accord « mets & vins » :

Our wine pairing

3 verres de vin : 36 €

4 verres de vin : 44 €

5 verres de vin : 52 €