

Menu Carte 39 euros

Entrée + plat 32 euros

Plat + dessert 28 euros

*Escalope de foie gras à la gelée d'abricots
6 huîtres de Cancale natures ou chaudes à l'andouille
Foie gras mi-cuit au torchon juste au sel de Guérande
Salade de ris de veau aux langoustines
Tartare de bulots persillé aux pommes vertes
L'entrée du marché*

*Pavé de lieu jaune au beurre rouge écrasé de pomme de terre
Paupiette de maquereau acidulée groseille et raifort
Filet de barbue sauce bonne-femme
Pièce du boucher sauce foie gras
Rognons de veau au porto anisé
Le plat du marché*

*Crème brûlée au carambar
Tiramisu breton à la confiture de lait
Soufflé au chocolat glace vanille ou pistache
Brioche façon pain perdu
Douillon de poire coulis caramel
(à commander en début de repas)
Le dessert du jour*

