



Menu de Saison, mise à jour le 30 Juillet 2024

Menu

Entrée + plat + dessert : 43 €

Entrée+ Plat ou Plat + Dessert : 35 €

ENTREE

9 huitres N°3 du Golfe Morbihan

ou

Langoustines, salade de quinoa aux algues fraîches, vinaigrette crustacée

ou

Espadon fumé maison, petits pois frais, oignons pickles

ou

Foie gras de canard mi-cuit, origine France, chutney ananas coco

ou

Mignon de porc fumé, compotée aubergines, basilic thaï

PLAT

Pavé d'Aigle-bar, sésame et soja, salade tiède de haricots verts, noisettes

ou

Pavé de cabillaud vapeur, crème de chorizo, écrasé de pommes de terre aux herbes

ou

Filet de st pierre, crème d'asperges, courgettes curry

ou

Filet de bœuf (origine France), jus corsé, gnocchis de pommes de terre

ou

Filet d'agneau, mariné en persillade, condiment fruits secs, ratatouille

DESSERT

Trilogie de fromages du terroir, verdure Vinaigrette gourmande

ou

Coque en chocolat blanc, fraises façon Sangria,
crèmeux estragon, macaron orange

ou

Tartelette rhubarbe amande, sorbet yaourt

ou

Soufflé glacé mangue, coulis passion, chocolat, biscuit noisette

ou

Entremet chocolat framboise, sorbet framboise



Menu Déjeuner

Menu

Entrée + Plat + Dessert : **28 €**

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : **22 €**

ENTREE

Salade de crevettes, concombre
ou
6 huîtres du Golfe du Morbihan N°3

PLAT

Filet de Merlu, brocolis en 2 façons
ou

Suprême de volaille (origine France)
pommes de terre grenailles

DESSERT

Crème brûlée vanille
ou
Glace des Alpes, Maître Artisan glacier (2 boules)

Servi le midi du Mardi au Vendredi hors jours fériés.



Les Tentations

Menu

Menu Dégustation en 6 plats

Foie gras de canard mi-cuit en terrine (origine France), chutney Pomme

Langoustines, salade quinoa aux algues fraîches, vinaigrette crustacée

Filet de St Pierre, crème d'asperges, courgettes sautées et abricots secs

Duo de fromages du terroir de la Ferme de Bellevue, verdure, vinaigrette gourmande, graines de courgettes

Pré dessert du moment

Coque en chocolat blanc, fraises façon Sangria,
crémeux estragon, macaron orange

58 € / personne

Menu unique servi pour l'ensemble de la table
jusqu'à 13h au déjeuner et 20h30 au diner.

HOMARD RÔTI BRETON

La pièce de 500 à 600g environ

Servi avec légumes de saison et une sauce Maison.

Environ **65 € / personne**

(Variable en fonction du prix du marché)

Pour assurer une fraîcheur maximale,
le homard est à commander

24H à l'avance.

MENU PETIT MOUSSE (- de 10 ans)

Au choix : un poisson ou une viande du jour

Accompagnement au choix

Dessert au choix

15 €