



La Carte

ENTRÉES

*Pâté croûte au cochon, foie gras et gésiers de canard,
gelée de jus de viande et abricôts rôtis au thym* 12€

*Gravlax de truite bretonne aux algues,
crème de feta fumée et concombre au gin "Algaïa"* 11€

Dégustation de 6 Huîtres N°3 : 11€
2 x tartare de bœuf et huître
2 x ajoblanco et huile de persil
2 x au naturel

PLATS

*Lieu jaune à l'unilatéral, crème et râpé de fenouil au balsamique,
artichauts à la juive et sauce normande* 22€

*Filet de Saint Pierre cuit à la vapeur, purée de pois cassés,
asperges vertes glacées au miso et beurre nantais* 24€

*Ris de veau rôti au beurre, purée de maïs torréfié,
gnocchis de pain et girolles* 26€

FROMAGES

Sélection de fromages de la ferme de Bellevue, condiment de saison 10€

DESSERTS

*Tartare de fraises de Plougastel à la fleur de sureau,
sablé breton et crème cheesecake à la vanille* 10€

*Rouleau au chocolat du Mexique 66%, panacotta au praliné,
tuile et rocher au cacao, glace praliné* 11€

