



LA CARTE


Par ANTHONY LE FUR

Disponible uniquement au dîner


Tout d'abord _____

-  • Oeuf parfait bio de la ferme du Bon Abri, crème de pommes de terre au thym frais, Huile d'œuf de hareng fumé. 15€
- Saumon Label Rouge confit à l'huile d'olive, persillade moderne, Jeunes navets de la maison Bocel, velours de brocolis. 18€
- Asperges blanches condimentées, mayonnaise wasabi. 19€
-  • Langoustines justes rôties, fine purée de topinambour, Huile de truffe fraîche Mélanosporum. 21€
- Caviar de Neuvic, Oscière (30gr) et ses accompagnements. 70€

e nsuite _____


- Mignon de cochon breton, oignons farcis aux pieds de porc, jus de viande corsé. 24€
-  • Lieu jaune de nos côtes, purée de courges et billes de butternuts glacées au beurre d'algues. 25€
- Canon d'agneau (Angleterre) en croûte d'herbes, pommes de terre confite, Purée d'ail, jus tranché à l'ail noir. 31€
- Pavé de turbot au beurre noisette, cerfeuil tubéreux, fumet juste réduit. 41€



- Ananas caramélisés aux épices, crème coco et citronnelle, sorbet fruits des îles 13€
-  Financier noisettes et poires, crème parfumée à la vanille de Madagascar, glace gingembre 14€
- Sélection de fromages affinés de la maison Balé. 14€
- Café ou Thé Gourmand. 14€
- Chocolat Manjari de la maison Valrhona, crémeux céleri, crumble cacao, Graine de courges et glace vanille. 15€

Les glaces et sorbets sont fabriqués par Dominique Douard, Maître Artisan Glacier.

Le pain est réalisé tous les jours par la boulangerie « Mon pain » à Chantepie.

 « Inspired by her » / inspirés pour elles.

Menu Découverte

35.00 €*

Avec accords mets & vins : +30€
(3 verres)



Oeuf parfait bio
de la ferme du Bon Abri,
Crème de pommes de terre
au thym frais,
Huile d'œuf de hareng fumé.



Lieu jaune de nos côtes,
Purée de courges,
Billes butternuts et clémentines
glacées au beurre d'algues.

Ananas caramélisés aux épices,
Crème coco et citronnelle,
Sorbet fruits des îles

Menu Plaisir

49.00 €*


Avec accords mets & vins : +30€
(3 verres)

Saumon Label Rouge
confit à l'huile d'olive,
Persillade moderne,
Jeunes navets maison Bocel, Velours
de brocolis.



Lieu jaune de nos côtes,
Purée de courges,
Billes butternuts et clémentines
glacées au beurre d'algues.

Mignon de cochon breton, Oignons
farcis aux pieds de porc, Jus de
viande corsé.

 Financier noisettes et poires, Crème
parfumée
à la vanille de Madagascar,
Glace gingembre.

Menu Signature

69.00 €*

Avec accords mets & vins : +30€
(4 verres)


*Menu unique pour l'ensemble de la
table et disponible jusqu'à 21h30*

Asperges blanches condimentées,
Mayonnaise wasabi.

Langoustines justes rôties,
Fine purée de topinambour,
Huile de truffe fraîche
Mélanosporum.

Pavé de turbot au beurre noisette,
cerfeuil tubéreux, Fumet juste
réduit.

Canon d'agneau (Angleterre)
en croûte d'herbes,
Pommes de terre confite,
Purée d'ail,
Jus tranché à l'ail noir

 Financier noisettes et poires, crème
parfumée
à la vanille de Madagascar,
glace gingembre

Chocolat Manjari
de la maison Valrhona,
Crèmeux céleri, crumble cacao,
Graine de courges, glace vanille.

* Tout changement souhaité dans un menu supérieur entraînera un supplément de 10.00€ par modification