

NOS ENTRAËES

☞ Belles Langoustines poêlées au Beurre Noisette, duo d'Asperges Réduction de Carottes Violettes	21,00 €	18.50 €*
☞ Brandade de Morue, poêlée de Palourdes et julienne de Pois Gourmands Moules au Citron Vert et Ciboulette		16.00 €
☞ Fricassée de Ris de Veau, cœur d'Artichaut Breton braisé aux Petits Légumes, Jus de Veau.		21.00 €
☞ Tartare d'Huîtres Bretonnes, Echalotes confites au vinaigre de Vin Rouge maison Crudité de Betteraves, Granny Smith et Céleri, Toast à l'huile d'Olive		18.00 €
☞ Trilogie d'Araignée de Mer, (Croustillant, Cappuccino, Pincés hachées aux Tomates confites)		16.00 €
☞ Suggestion du Chef (selon arrivage)		14.00 €

NOS POISSONS ET NOS CRUSTACÉS DU VIVIER

☞ Pavé de Bar « à la Plancha », Ravioles de caviar d'Aubergine et Oignons nouveaux Bouillon de légumes au « Miso »	31,00 €	27.30 €*
☞ Filet de Saint-Pierre braisé dans son fumet au Gingembre et Safran Petits Pois frais et Carottes fondantes		29.00 €
☞ Médaillon de Sole « à la Plancha », crémeux de Chou-fleur Compotée de Tomates confites, fumet au Beurre demi-sel		29.00 €
☞ Poissons en croûte de sel, Homard et Langouste (sur commande et selon arrivage):		
✓ Bar de ligne	les 100 g	8.00 €
✓ Barbue	les 100 g	7.00 €
✓ Turbot	les 100 g	7.50 €
✓ Langouste	les 100g	14.50 €
✓ Homard	les 100 g	12.50 €

Ces plats sont accompagnés de légumes du moment et sauces diverses (beurre noisette, beurre de crustacé, beurre de corail).

☞ Suggestion du Chef (selon arrivage)		24.00 €
---------------------------------------	--	---------

NOS VIANDES

☞ Carré d'Agneau de Belle-Isle « 2 Côtes » et sa noisette, en croûte d'herbes, Poêlée de Légumes du Moment	29,00 €	25.60 €*
☞ Suprême de Pigeon saisi minute et cuisses confites Écrasée de Pommes de Terre, Granny Smith et Céleri		29.00 €

SALADE, FROMAGES

☞ Mesclun de Salade aux pignons de Pin et Tomates confites		5.00 €
☞ Duo de « Chèvres Bellilois » « Le Kérouple » rôti au miel de Belle Isle et le chèvre du « Grouigne »	7,00 €	6.20 €*

NOS DESSERTS

(À commander en début de repas)

☞ Chocolat crémeux à la Cardamome et pâte à tarte verticale, Chantilly de Spéculos, sorbet Chocolat au poivre Sichuan		13.00 €
☞ Retour des îles pour « La Désirade », mouillettes feuilletées aux Herbes de Belle-Île	13.00 €	11.50 €*
☞ Sabayon aux Fruits Rouges, glace à la Verveine et croustillant à la Menthe		12.00 €
☞ Soufflé chaud aux Fruits de la Passion, Salpicon de Fruits et son sorbet exotique		14.00 €
☞ Invitation du Pâtissier pour une « Trilogie découverte »		14.00 €
☞ Crêpes à l'orange et à la julienne confite sauce Suzette		13.00 €
☞ Gâteau d'anniversaire (sur commande, minimum 4 personnes), la part		7.00 €
☞ Suggestion de notre Chef Pâtissier		11.00 €

- modification de tarif suite au passage de la TVA à 5,5%..