

CARTE & MENUS

Entrées - Starters

La tomate en 4 façons...beignet de green zebra, façon mozzarella, sorbet de cœur de bœuf Et tartare de jaune ananas et coriandre ✓ <i>Tomato in 4 ways...green zebra donut, mozzarella style, beef heart tomato sorbet</i> <i>And tartare of yellow pineapple tomato and coriander</i>	12
Œuf poché rafraîchit dans un bouillon au gingembre et soja, copeaux de truffe d'été <i>Poached egg refreshed in ginger and soy broth, summer truffle shavings</i>	10
Carpaccio de veau sauce Vittelo Tonnato, sucrine et chips de parmesan <i>Veal carpaccio with Vittelo Tonnato Sauce, sucrine salad and parmesan chips</i>	14
Saumon fumé sur un sablé citron, radis, fenouil et roquette <i>Smoked salmon on a lemon shortbread, radish, fennel and rocket salad</i>	18

Plats principaux – Main courses

Galette de riz poêlée, salade tiède d'haricots verts et germes de soja, ail frit ✓ <i>Pan fried rice wafer, warm green bean and soy sprout salad, fried garlic</i>	16
Levure de porc marinée citronnelle, taboulé de quinoa et courgette, vinaigrette piquillos <i>Marinated lemongrass pork, quinoa and zucchini taboulé, "piquillos" dressing</i>	18
Pointe à l'os de bœuf poêlée, artichauts poivrade et pommes grenaille, sauce diable <i>Pan-fried tip beef bone, artichokes "poivrade" and "grenaille" potatoes, devil sauce</i>	22
Maquereau rôti, salsa de tomates et poivrons verts, nouilles chinoises frites <i>Roasted mackerel, tomato and green peppers salsa, fried chinese noodles</i>	20
Filet de rouget rôti, flan de petit pois à la française et citron confit <i>Roasted red-mullet fillet, French peas flan and confit lemon</i>	26

Fromage et desserts – Cheese and desserts*

Assiette de brebis Agour et confiture de cerises noires <i>Plate of "Agour" ewe cheese and black cherry jam</i>	12
Café gourmand <i>Gourmet coffee (with home-made small pastries)</i>	10
Tartare de fraises, tuile orientale et sorbet mojito <i>Strawberries tartare, oriental biscuit and mojito sorbet</i>	12
Taboulé sucré de fruits d'été, sorbet citron et biscuit breton <i>Summer fruit taboulé, lemon sorbet and shortbread</i>	12
Tourbillon de vacherin à la framboise <i>Raspberry Vacherin "Tourbillon"</i>	10

*Desserts à commander en début de repas

Menu 2 plats - 29 € par personne

(avec entrée et plat ou plat et dessert à choisir dans la carte)

Menu 3 plats - 39 € par personne

(avec entrée, plat et dessert à choisir dans la carte)

Tous les plats de la carte et des menus sont « faits maison » et élaborés sur place à partir de produits bruts
Information sur les allergènes disponible à l'accueil du restaurant ou à la réception