

CARTE & MENUS

Entrées - Starters

Le canard en 4 façons... en carpaccio aux baies roses, confit en cromesquis, en consommé au gingembre et cou farci à la pistache	14
<i>Duck in 4 ways... carpaccio with rose berries, "confit" in "cromesquis", "consommé" with ginger and stuffed neck with pistachio</i>	
Crème de courgette froide, blanc manger au citron et feuilleté au wasabi	12
<i>Cold zucchini cream, lemon "blanc manger" and wasabi's puff-pastries</i>	
Terrine de ris de veau et tendron à la carotte, vinaigrette à la sarriette	16
<i>Terrine of sweetbread, tenderloin veal and carrot, Savory Vinaigrette</i>	
Poêlée d'encornet à la réglisse, fraîcheur de risotto à la betterave	14
<i>Sautéed squid with liquorice, cold beetroot risotto</i>	

Plats principaux – Main courses

Conchiglioni garnie de feta, asperge verte et artichaut, coulis de tomates fumées	18
<i>Conchiglioni garnished with feta cheese, green asparagus and artichoke, smoked tomato sauce</i>	
Rumsteak de bœuf poêlé, pomme Duchesse, pickles de radis et oignon grelot	20
<i>Seared beef rump steak, "Duchesse" potatoes, radish and onion pickles</i>	
Poitrine de porc laquée et écrevisse, salade d'épinard et galette de polenta	22
<i>Crayfish and lacquered pork belly, spinach salad and polenta</i>	
Merlu de ligne rôti « pil pil », risotto au chou-fleur safrané et tomate	20
<i>Roasted hake "pil pil", cauliflower risotto with saffron and tomato</i>	

Fromage et desserts – Cheese and desserts*

Assiette de brebis Agour et confiture de cerises noires	12
<i>Plate of "Agour" ewe cheese and black cherry jam</i>	
Café gourmand	10
<i>Gourmet coffee (with home-made small pastries)</i>	
Cheesecake à l'ananas, sorbet coco citron vert	10
<i>Pineapple cheesecake, coco and lime sorbet</i>	
Crème brûlée à l'orange et poivre Timut, tuile aux agrumes	12
<i>Orange "crème brûlée", Timut pepper and citrus biscuit</i>	
Demi sphère au chocolat sur biscuit breton, glace rhum-tonka	10
<i>Creamy chocolate cake, rhum and Tonka bean ice-cream</i>	

*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