



Menu du Jour :

Selon le Marché & l'Humeur du Chef ! Nous vous proposons des plats qui sont annoncés « à la Voix ». (Du Mardi au Vendredi au déjeuner uniquement)

20€: Entrée+Plat ou Plat+Dessert // **22€:** Entrée+Plat+Dessert

To Share :

- Pan con tomate, focaccia au romarin snackée et imbibée, copeaux de Mangalitza & Pickles: 12€ (2pers)

Entrées :

- Ravioli de langoustine confit « Soubise » au parmesan, brisures de chataignes, & consommé de crustacés parfumé au cèpe-orge malté. 16€
- Œuf bio de chez Léa mollet-moelleux, crémeux de champignons, croûtons, croustillant de queue de bœuf & sauce Bourguignonne. 16€
- Traditionnel Vol au vent, quenelle de volaille, ris de veau, foie gras, & sauce suprême parfumée au madère. 18€

Plats :

- Tranche épaisse de longe de veau cuite à basse température, crémeux de topinambour, échalotes confites, pleurotes japonaises & jus parfumé au café. 26€
- Le coffre de canard poché et rôti, sauce Bigarade au cognac, kumquats confits & carottes infusées à l'orange. 27€
- Dos de Skreï demi-sel rôti sur peau, salsifis confits au lait, crumble de brioche & beurre blanc au jus de pommes fermier. 26€
- Saint-Jacques des côtes bretonnes rôties, crémeux de potimarron, crumble d'oignons, coppa marine & lait de lard fumé. 28€ (supp. menu: 3€)

Nos Fromages Fermiers... :

- Sélection de fromages du moment : 14€

Douceurs :

- Tuile croustillant chocolat, ganache montée chocolat « Bassam » 69% infusé au poivre timut, parfait glacé Grand Marnier & sorbet cacao. 12€
- Paris-Brest, citron-cacahuètes, chouchous & crème glacée lait d'amande-café. 12€
- Sablé breton, insert ananas rôti, streuzel noisette, gel de coriandre & sorbet fruits exotiques. 12€

- **Menu Dîner:** *entrée, plat, douceur*, 36€ // **Menu Dîner Végétarien:** 32€
- Accord mets et vins, 3 séquences en 8cl à 19€, ou avec une bulle en apéritif à 28€

- **Menu les yeux fermés 4 instants:** 58€

- Accord mets et vins, 4 séquences en 6cl à 22€, ou avec une bulle en apéritif à 31€

Prix euros nets TTC