

MENU SAVEURS

Excepté veilles de fêtes, jours fériés et week-ends
prolongés

Raviole de poireaux, sauce velours

Poisson d'arrivage, pommes de terre,
artichaut et sauce aux algues

Esprit d'un Vacherin verveine et cassis
~ 36€ ~

MENU AU FIL DES SAISONS

Choux fleur, noisette, gravelax de
Maquereau et note de muscade

Ou

Déclinaison de betteraves, coriandre,
canette marinée et magret fumé

Poisson noble, carotte, passion et
noix de cajou

Ou

Cœur de Rumsteak fumé, chou rouge,
pommes de terre, moutarde et
sauce pinot noir

Meringue, amande, citron et safran

Ou

Baba, pomme, rhubarbe

Ou

Chocolat, noisette et Whisky Breton

~ 53€ ~

Taxes et service compris

MENU PLAISIRS

Foie gras en terrine, passion et cacao

Viennoise de Saint pierre, carotte acidulée

Ou

Langoustine, poireaux, pomme et artichaut

Veau cuit rosé, champignons du Loc'h
et ail des ours

Ou

Pigeon de Fabrice, pruneau, blettes
et sauce Madère

Meringue, amande, citron et safran

Ou

Baba, pomme, rhubarbe

Ou

Chocolat, noisette et Whisky Breton

~ 69€ ~

FROMAGES

Possible en supplément sur tous les menus

Plateau de fromages seul **14€**

OU

Plateau de fromages servi avec dégustation
de vieux pineau des Charentes 2000 Maison
LHERAUD **24€**

Taxes et service compris

MENU CONFIANCE

*Lâcher prise sous un crachin breton,
s'émerveiller devant le travail du jardinier
lorsqu'il se dévoile en mille couleurs.
Profiter simplement des produits que la mer
et la terre peuvent nous offrir.*

*La confiance se gagne, se construit.
Il faut oser ouvrir son cœur.
La confiance quelque part c'est un saut
dans le vide.
Alors laissez-vous guider,
Fermez les yeux
Et partons ensemble pour un moment
de lâcher prise.*

Balade en 6 créations

~ 88€ ~

VINS AUX VERRES

Pour accentuer le plaisir de votre balade,
un accord de vin au verre est possible :

Menu au fil des saisons avec accord : 87€

Menu plaisir avec accord : 109€

Menu confiance avec accord : 138€



Taxes et service compris