



NOS MENUS

P'tite faim

Entrée + Plat
ou
Plat + Dessert
30€

Classique

Entrée+ Plat + Dessert
36€

La Totale

Entrée + Plat + Fromage +
Dessert
42€

Menu P'tit Jo : 12,50€ (- de 12 ans)

La Terre

Viande du jour

OU

La Mer

Poisson du jour

Accompagnement

Petits légumes de saison

Dessert

Gaspacho de pastèque

NOS ENTRÉES

QUINTESSANCE DU LARGE

Gyoza à la chair de crabe, compotée d'échalotes, bouillon de légumes citronné

EN FINESSE (végétarien)

Carpaccio de courgette, tartare de courgette, mousse au poivre blanc de Sarawak

RUSTIQUE

Tartare de veau, framboise et basilic

NOS PLATS

TERRE NEUVAS

Cabillaud cuit en basse température, croûte aux algues, petits légumes de saison grillés, émulsion huître

DIABLE DE MER (+ 4€)

Lotte snackée à la vanille, poireaux brûlés, fraises déglacées au vinaigre, réduction fraise vanillée

PLAISIR D'ÉTÉ (végétarien)

Tomate au chalumeau, crumble à la tomate, crème mascarpone et basilic, sorbet tomate

ELISSON

Paleron de cochon breton au thym, pomme de terre Hasselback, jus corsé à l'oignon

NOS FROMAGES

LE VÉRITABLE FRANÇAIS

Duo de fromages et confiture du moment

LE TRAVAILLÉ

Finger de fromage frais, confit de cerise, chapelure de graines

NOS DESSERTS

REVISITER LES CLASSIQUES

Pavlova déstructurée citron et romarin

SE DÉSALTÉRER

Gaspacho de pastèque, crème montée, sablé breton

POUR LES FANS

Ganache chocolat Valrhona, lait cacao, crackers flocons d'avoine

