

# Carte

## *POUR DÉMARRER EN DOUCEUR*

Foie gras mi cuit à la noix, gelée de poires et chips de pain aux noix  
17.00€

Ravioles ouvertes de tourteaux, bouillon parfumé aux saveurs thaï  
18.00€

## *POUR CONTINUER EN RONDEUR*

Pavé de cerf sauce bordelaise, mousseline de pommes de terre fumée,  
crumble d'ail  
29.00€

Noix de saint jacques juste snackées huile citron vert et vanille, purée de  
potimarron, poireaux brulés  
31.00€

## *POUR TERMINER EN GOURMANDISES*

Ganache aux cèpes, namelaka au gianduja, streusel cacao et cèpes, meringue

Crèmeux à la vanille, espuma aux noix, crumble de noix, gel vanille, nougatine

Sablé breton, ganache citron ail noir, gel citron vert, citron poché à l'ail noir

12.00€

# Menu

Entrée, Plat ou Plat, Dessert 30€

Entrée, Plat, Dessert 36€

Entrée, Poisson, Viande, Dessert 52€

## *POUR DÉMARRER EN DOUCEUR*

Œuf mollet frit, crémeux de céleri et fricassée de champignons

Salade de lentilles vertes, gravlax de truite, pickles de pommes vertes, noisette

## *POUR CONTINUER EN RONDEUR*

Filet de canette sauce au porto, écrasé de panais et châtaignes, poires caramélisées

Médailillon d'esturgeon de Neuvic jus au vin jaune, mousseline de pommes de terre et chips

## *POUR TERMINER EN GOURMANDISES*

Ganache aux cèpes, namelaka au gianduja, streusel cacao et cèpes, meringue

Crémeux à la vanille, espuma aux noix, crumble de noix, gel vanille, nougatine

Sablé breton, ganache citron ail noir, gel citron vert, citron poché à l'ail noir