



## Menu de Saison, mise à jour le 05 Septembre 2024

# Menu

Entrée + plat + dessert : 43 €

Entrée+ Plat ou Plat + Dessert : 35 €

### **ENTREE**

9 huitres du Golfe du Morbihan

ou

Langoustines, salade de quinoa aux algues fraîches, vinaigrette crustacée

ou

Espadon fumé maison, petits pois frais, oignons pickles

ou

Foie gras de canard mi-cuit, origine France, chutney ananas coco

ou

Mignon de porc fumé, compotée aubergines, basilic thaï

### **PLAT**

Médailon de lotte, fenouil fondant à l'orange

ou

Pavé de Thon Rossini, barigoule d'artichaut

ou

Filet de st pierre, coulis de poivrons, courgettes curry, abricots secs

ou

Filet d'agneau, mariné en persillade, condiment fruits secs, ratatouille

ou

Filet de Bœuf (origine France), jus corsé, gratin dauphinois

### **DESSERT**

Trilogie de fromages du terroir, verdure,

Vinaigrette gourmande, graines de courges, pignons de pins

ou

Figues rôties, pistache, miel, glace vanille

ou

Tartelette rhubarbe amande, sorbet yaourt

ou

Soufflé glacé mangue, passion, chocolat caramélisé, biscuit noisette

ou

Entremet poire façon Belle Hélène, sorbet pêche de vigne



## Menu Déjeuner

# Menu

Entrée + Plat + Dessert : 28 €

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 22 €

### **ENTREE**

Rillettes de Thon « maison »

ou

6 huîtres du Golfe du Morbihan N°3

### **PLAT**

Filet de sabre, écrasé de pommes de terre estragon

ou

Paleron de bœuf (viande française), riz rouge de  
Camargue (IGP)

### **DESSERT**

Croustillant chocolat framboise, sorbet abricot

ou

Glace des Alpes, Maître Artisan glacier (2 boules)

Servi le midi du Mardi au Vendredi hors jours fériés.



## Les Tentations .....

# Menu

## Menu Dégustation

Foie gras de canard mi-cuit en terrine (origine France), chutney ananas coco

\*\*\*\*\*

Langoustines, salade quinoa aux algues fraîches, vinaigrette crustacées

\*\*\*\*\*

Filet de st pierre, coulis de poivrons, courgettes sautées et abricots secs

\*\*\*\*\*

Duo de fromages du terroir de la Ferme de Bellevue, verdure, vinaigrette gourmande, graines de courgettes

\*\*\*\*\*

Pré dessert au chocolat

Figues rôties, pistache et miel, glace vanille

**58 € / personne**

## *HOMARD RÔTI BRETON*

La pièce de 500 à 600g environ

Servi avec légumes de saison et une sauce Maison.

Environ **65 € / personne**

(Variable en fonction du prix du marché)

Pour assurer une fraîcheur maximale,

le homard est à commander

24H à l'avance.

## *MENU PETIT MOUSSE*

(- de 10 ans)

Au choix : un poisson ou une viande du jour

Accompagnement au choix

Dessert au choix

**15 €**