

Menu du Marché

Entrée/Plat/Dessert

26 €

Entrée/Plat ou Plat/Dessert

21€

Crème de Coco de Paimpol,
Chorizo, Olives de Kalamata & Tomates confites



Poisson de la Criée,
Aubergine Rosa Bianca,
Tortellinis à la tomate et à l'Aubergine,
Sauge & Ail confit

Ou

Ballotine de Volaille fermière,
Céleri rave, Champignons de saison,
Émulsion au persil

Île Flottante traditionnelle
à la vanille, Sorbet à la prune

Servi uniquement au déjeuner

Menu Découverte

Poireau crayon, Volaille Fermière de Challans,
Ortie & Tomme Bretonne Pie Noir



Poisson de la criée,
Premiers Potimarrons, Oignon rose,
Lard Di Colonnata, Écume de Fumet à la Sauge

Filet de Veau & son jus réduit
Pommes de Terre au foin,
Aubergine Rosa Bianca

Assiette de Fromages
« Racines » Cave à Fromages
Supplément 9,50 €

Figue Noire rôtie au miel de Sarrasin,
Praliné & sarrasin soufflé,
Mousse au lait vanillé

52 €

Ce menu est servi à l'ensemble des convives
Servi uniquement le soir

La liste des allergènes est à votre disposition, sur demande.
Viandes d'origine française. Prix net, taxes et service compris

Menu Bairoz

Poireau crayon, Volaille Fermière de Challans,
Ortie & Tomme Bretonne Pie Noir

Céleri rave comme un risotto
Cèpes Bouchons & Champignons de saison,
Émulsion au persil

Poisson de la criée,
Premiers Potimarrons, Oignon rose,
Lard Di Colonnata, Écume de Fumet à la Sauge

Filet de Veau & son jus réduit
Pommes de Terre au foin,
Aubergine Rosa Bianca

Crèmeux et Citron Jaune confit,
Pétillant naturel, Sorbet acidulé

Figue Noire rôtie au miel de Sarrasin,
Praliné & sarrasin soufflé,
Mousse au lait vanillé

64 €

Ce menu est servi à l'ensemble des convives
Servi uniquement le soir

La liste des allergènes est à votre disposition, sur demande.
Viandes d'origine française. Prix net, taxes et service compris