



carte de printemps

Les Entrées

Risotto végétal asperges vertes et parmesan   18.50€

Plant-based risotto with green asparagus and parmesan.

Langoustines de Loctudy, bouillon d'Umami au Kombo royal 

Loctudy langoustines, umami broth with royal kombu

24.00€

Salade de Homard « façon César », romaine au parmesan crémeux

Lobster Caesar-style salad with romaine and creamy parmesan dressing

24.00€

Duo de Foie gras de Bretagne, tartare de Fraises et basilic pourpre, fraises rôties

Foie gras Français 

Duo of Brittany foie gras, strawberry tartare with purple basil, and roasted strawberries

24.00€

Le Végétal

L'instant printanier, légumes du jardin 

A Spring Moment – Seasonal Garden Vegetables

18.50€

Les Poissons

Saint Pierre, artichauts cuisinés à la provençal, asperges vertes,
émulsion de basilic 28.00€

Pêches françaises  John Dory with Provençal artichokes, green asparagus, and basil emulsion

Maigre sauvage, bouillon végétal aux condiments et herbes parfumées,
bouquet de légumes printaniers 28.00 €

Pêches européennes  Wild meagre with a fragrant vegetable broth, aromatic herbs, and a medley of spring vegetables

Pavé d'espadon, Quinoa aux herbes folles, olives taggiasches
sauce vierge 24.00€

Pêches françaises  Swordfish steak with wild herb quinoa, Taggiasca olives, and sauce vierge.

Les Viandes

Ris de veau de cœur braisé, asperges du Val de Loire,
crème de Morilles 34.00€

Veau d'origine Française  Braised veal heart sweetbread, Loire Valley asparagus, and morel mushroom cream

Echine de porc Iberique confite au foie gras,
épeautre, petits légumes du jardin 28.00€

Origine France  Confit Iberian pork shoulder with foie gras, einkorn wheat, and seasonal garden vegetables

Filet de bœuf grillé, Rossini jeunes pousses d'épinards et
pommes de terre NO, jus gourmand 34.00€

Bœuf d'origine bretonne, Montbéliard Grilled Rossini-style beef fillet with young spinach shoots, new potatoes, and a rich savory jus.

Côte de bœuf de la Ferme de la Prêle d'un Kilo pour deux personnes 58.00€

Bœuf d'origine Brissac Loire Aubance 49 France  1 kg Rib of beef from La Prêle Farm, served for two guests.

Les Fromages

10.00 €

-

Assortiment de la fromagerie ROUET de Brissac Loire Aubance

Assortment from the ROUET cheese dairy

Desserts

10.00 €

Cremet meringué, mangue et livèche 

Meringue-cremet with mango and lovage

Cookies chocolat caramel, chouchou cacahuète, glace cacahuète

Chocolate and caramel cookies, chouchou-style peanut brittle, peanut ice cream

Sablé fraise citron vert et menthe, mascarpone

Buttery shortbread with strawberry, lime, mint, and mascarpone cream.

Opéra chocolat café

Chocolate and coffee Opera



Sans gluten



Plats végétariens sur demande



Chers clients, certains de nos plats peuvent contenir des allergènes (gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, lupin, mollusques).

Pour toute allergie ou intolérance alimentaire, merci de nous en informer afin que nous puissions vous conseiller au mieux.

Prix Net, Service compris