




Les Entrées

Demi-homard, risotto aux asperges blanches et gorgonzola	
<i>Half lobster, white asparagus and gorgonzola risotto</i>	24.00€
Foie Gras de Bretagne, chutney rhubarbe à la rose, brioche dorée	
<i>Brittany foie gras, rhubarb and rose chutney, toasted brioche</i>	22.00€
Sashimi de Chinchard, caviar français, citron caviar, radis green meat 	
<i>Horse mackerel sashimi, French caviar, finger lime, green radish</i>	25.00€

Le végétal

Carpaccio d'aubergine violette, ail des ours, pecorino  	
<i>Purple eggplant carpaccio, wild garlic, pecorino</i>	22.00€
Conchiglioni farcis aux légumes, parmesan bouillon de mer 	
<i>Vegetable stuffed conchiglioni, parmesan, seafood broth</i>	26.00€

## Les Poissons

Turbot rôti, écrasé de pomme de terre Agatha, jeunes poireaux

*Pêches françaises*

*Roasted turbot, Agatha potato mash, young leeks*

28.00€

Lotte lardée, jeunes pousses d'épinards 

*Pêches européennes*

*Bacon-wrapped monkfish, young spinach shoots*

28.00 €

Demi-langouste de Loctudy (selon arrivage)

*Half spiny lobster from Loctudy (subject to availability)*

56.00 €

## Les Viandes

Filet de bœuf grillé, escalope de foie gras, jus truffé

*Bœuf d'origine bretonne, Montbéliard*

*Grilled beef fillet, foie gras escalope, truffled jus*

34.00 €

Ris de veau de cœur braisé, crème de morilles, champignons de saison

*Veau d'origine Française*

*Braised veal sweetbread, morel cream, seasonal mushrooms*



34.00€

Côte de bœuf de la Ferme de la Prêle (1 kg, pour deux)

*Bœuf d'origine Brissac Loire Aubance 49 France*

*Prime rib from Ferme de la Prêle (1 kg, for two people)*



58.00 €

## Les Fromages

10.00 €

Sélection de fromage 

*Selection of fine cheeses*

*Ou*

Chèvre frais, fruits rouges, roquette

*Fresh goat cheese, red berries, arugula*

## Desserts

10.00 €

Rhubarbe confite, praliné vanille

*Candied rhubarb, vanilla praline*

-----  
Soufflé banane, sauce chocolat, glace banane chocolat

(possible sans gluten sans lactose) 

*Banana soufflé, chocolate sauce, banana-chocolate ice cream (please let us know if you wish lactose free version)*


-----  
Fraise plurielle, crémeux citron vert, fleur de sureau

(possible sans gluten) 


*Strawberry variations, lime crémeux, elderflower (please let us know if you wish gluten free version)*



 *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.*

 **Vegetarian options available on request**

 *Some dishes may contain allergens (gluten, shellfish, eggs, fish, peanuts, soy, milk, nuts, celery, mustard, sesame seeds, sulfites, lupin, molluscs).  Please inform us of any allergy or dietary intolerance.*

*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**