

~ LES ENTRÉES ~ 17 €

Ravioles de langoustines cuites à la vapeur, servies avec une bisque parfumée au saté

Velouté glacé de céleri boule, glace artichaut barigoule, feuilleté à l'olive noire et anchois, quelques gouttes d'huile d'olive à la noix de muscade de Birmanie

Grosses huîtres du Golfe du Morbihan servies chaudes, crème épaisse Bordier, salade d'algues, sarrasin torréfié, jus d'huître à l'infusion de feuille de citronnier Main de Bouddha (Suppl. 5 €)

Carpaccio de poisson du marché petits légumes du moment « cuits crus », caviar de salicorne, vinaigrette citron vert et huile de sésame, gingembre et fines herbes.

Escalope de foie gras chaude en dès, petits légumes légèrement croquants, bouillon au lait de coco, curcuma et épices d'Asie

Piperade de poivrons, copeaux de charcuterie Corse de Mr Paul Marcaggi, coulis tomate, chèvre frais de Mme Boullais et blinis à la farine de châtaigne Corse

~ LES POISSONS ~ 25 €

Espadon snacké sur la plancha, fine ratatouille, tarama de haddock et fleur de Macé, espuma de lassi, petit jus au curry des Maharadjas et citron confit

Homard entier décortiqué, saupoudré de bois de réglisse, rôti, mousseline de carotte à la sauge du jardin, jus de petits pois et thé matcha (Suppl. 10 €)

Pavé de cabillaud rôti au beurre parfumé à la fleur de sel et de baies de Bali, fenouil rôti, chutney d'olives noires, hollandaise passion coriandre servie froide, tuile au roucou

Pavé de bar farci aux échalotes confites au cidre, fleurs d'hibiscus et baies de sansho rouge du Japon, risotto de haricot vert, graines de lin torréfiées, jus aux algues de l'île de Groix

Tartare de saumon coupé au couteau, mangue croquante, vinaigrette sauce soja du Japon au yuzu et huile d'olive, cheveux d'ange de radis red meat, okonomiyaki au harengs fumé

LA CARTE ET LES MENUS

proposés par le chef
Michel CUDRAZ

~ LES MENUS ~

MENU GOURMET 48 €

Au choix sur toute la carte
entrée, plat (poisson ou viande) et dessert

MENU DÉGUSTATION 70 €

Au choix sur toute la carte
entrée, poisson et viande
fromage et dessert

MENU ENFANT (jusqu'à 10 ans) 15 €

plat et dessert en demi-portion
parmi certains plats de la carte

MENU VÉGÉTARIEN 48 €

élaboré par le chef selon vos envies
entrée, plat et dessert

MENU GASTRONOMIQUE 56 €

Au choix sur toute la carte
entrée, plat (poisson ou viande)
fromage et dessert

MENU SURPRISE 92 €

en portions dégustations
de 8 plats
choisis par le chef
*Servi pour l'ensemble de la tablee
(pas après 12 h 30 et 20 h 30)*

FORMULE VOYAGEUR 32 €

*« Menu du marché » servi le midi de la semaine
sauf jours fériés*
une entrée, un plat, (choisis par le chef)
un verre de vin de notre sélection et un café

~ LES SUGGESTIONS DU MOMENT ~

Les plats que nous vous proposons sont soumis aux variations d'approvisionnement du marché et peuvent, par conséquent, nous faire défaut.

La liste des allergènes est disponible sur demande
Boisson non comprise - Une carafe d'eau est mise gratuitement à votre disposition
PRIX NETS - SERVICE COMPRIS

~ LES VIANDES ~ 25 €

Pièce de bœuf Black Angus assaisonné d'un sel de cardamome noire, tranché, oignon cébette et rosace de pommes de terre rôties, sauce vin rouge et poivre vert

Côte de cochon de la ferme de la Beurrerie désossée, roulée, marinée au poivre de Sichuan des Indes, cuite à basse température, puis saisie. chou pack choï rôti, galette de riz, houmous de pois chiche et betterave, glace banane verte et Rhum, sauce corsée à la chicorée

Canard de Mme et Mr Luciani « Terre et Mer »
servi comme un chorizo rôti, palourde, mogettes crémeuses aux fines herbes, « crumble » d'ail et crevette

Ris de veau de lait snacké sur la plancha, puis rôti, petits légumes du moment, champignons noirs et copeaux de foie gras, bouillon de dashi et 7 épices du Japon (Suppl. 8 €)

Pigeonneau royal du haut Anjou en deux cuissons façon bouillabaisse :
– cuisson cuite à basse température dans son bouillon
– le filet rôti au four, puis émincé,
pommes de terre grenailles, courgette et petits oignons, aioli et petits croûtons (Suppl. 5 €)

~ CHARIOT DE FROMAGES ~ 15 €

~ LES GOURMANDISES ~ 15 €

Duo de fraise et rhubarbe gratiné, sorbet lait de coco jasmin, petit sablé breton

Vacherin aux fruits et sorbet du moment, meringue croquante et chantilly à la crème Bordier parfumée au concombre

Clafoutis amande et fruits du moment, chemisé d'un sucre aux baies de sansho, sorbet framboise de Loiré

Truffe au chocolat Manjari de Madagascar (64 % de cacao), coulis pistache, sorbet potiron et eau de fleur d'oranger

Charlotte au chocolat noir Andoa du Pérou bio (70% de cacao), biscuit à la farine de noix du jardin, confit de pamplemousse, « flamby » au jus de zézette

Sorbet du moment fait maison accompagné de ses fruits frais

Assiette tout chocolat Valrhona pour les chocophiles (Suppl. 8 €) :
– charlotte au chocolat Andoa bio (70 % de cacao)
– sorbet au cœur de Guanaja (80 % de cacao)
– mendiant au chocolat Dulcey (32 % de cacao)
– milkshake au chocolat Opalys (33 % de cacao) au clou de girofle de Bali
– brownie au chocolat Abinao (85 % de cacao)