

## Menus

### Retour du marché

Uniquement le midi en semaine et hors jours fériés

Entrée, plat et dessert..... 39 €

### Plaisir

Composition du menu à choisir parmi les entrées, plats et desserts de la carte

**Trois** services..... 59 €

Accord Mets & Vins..... 36 €

### Au rythme des saisons

Composition du menu à choisir parmi les entrées, plats et desserts de la carte

**Cinq** services..... 79 €

Accord Mets & Vins..... 56 €

### Inspiration

Composition du menu définie par le chef et servi à l'ensemble de la table

**Sept** services..... 99 €

Accord Mets & Vins..... 76 €

### Enfant (jusqu'à 12 ans) 25 €

Soupe de légumes

Suprême de volaille de Janzé, purée de pommes de terre

Moelleux au chocolat, glace vanille

## Entrées

Les Gambas de Saint-Herblain..... 26 €

Gambas nappées de Oabika et raidies au BBQ, asperges blanches de La Torche,  
bouillon de gambas glacé

\*\*\*

Asperges vertes..... 28 €

Les asperges vertes du Domaine Saint-Vincent, galette de pied de cochon,  
huile de livèche et crème d'huître

\*\*\*

Seiche du Finistère..... 26 €

Blanc de seiche snacké, crème de brocolis au basilic, broccolini caramélisé  
sauce à l'encre de seiche et lait ribot

## Plats

Langoustines du Guilvinec..... 50 €

*Supplément de 6 € pour le menu « Plaisir »*

Queues de langoustines croustillantes, mousse de céleri rave,  
huile de pourpier et crème de langoustine

\*\*\*

Lieu jaune de ligne..... 46 €

Tranche de lieu jaune de ligne cuit en basse température, crème de pommes de terres  
et jus de volaille aux échalotes et à l'ail nouveau

\*\*\*

Agneau de lait..... 48 €

Épaules confites en barbadjans, canon rôti, carotte fane au pamplemousse,  
houmous et jus d' agneau au poivre Timut

\*\*\*

Pigeon de Joël Poirier..... 48 €

Le coffre rôti, la cuisse comme un bonbon de blette, les abats en pain perdu,  
gratin de blette et jus de pigeon à l'ail des ours

## Fromages

Les Fromages..... 16 €

Sélectionnés par L'Escale Fromagère

## Desserts

La douceur de Lait..... 14 €

- Le dessert emblématique du Chef -  
Mousse de riz au lait, confiture de lait,  
crème glacée à la vanille et opaline au lait

\*\*\*

Chocolat/gingembre..... 14 €

Tubes croustillants et crémeux aux chocolats Équatoriale,  
biscuit et sorbet gingembre

\*\*\*

L'avoine/passion..... 14 €

L'avoine du Moulin de Keranot travaillé sous différentes textures,  
sorbet et sauce passion

\*\*\*

Oranges sanguines..... 14 €

Confit et sorbet d'oranges sanguines au poivre Voatsiperifery,  
mousse au miel de ronce, dacquoise amande et tuile au miel