

## Menus

### Retour du marché

*Uniquement le midi en semaine et hors jours fériés*

Entrée, plat et dessert ..... 44 €

### Plaisir

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

**Trois services** ..... 70 €

Accord Mets & Vins ..... 40 €

### Au rythme des saisons

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

**Cinq services** ..... 95 €

Accord Mets & Vins ..... 60 €

### Inspiration

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

**Sept services** ..... 120 €

Accord Mets & Vins ..... 80 €

### Enfant (jusqu'à 12 ans) 28 €

Assiette de légumes de saison  
Suprême de volaille, purée de carottes  
Moelleux au chocolat, glace vanille

## Entrées

Araignée de mer ..... 32 €

Tartelette à l'huile d'olive, fenouil confit au safran, chair d'araignée  
juste tiédie, bisque d'araignée au safran et huile d'aneth

\*\*\*

Huitres Spéciales de sol ..... 32 €

Huitres croustillantes au lard de colonnata, coulis de cresson, rouleau de  
pomme de terre à l'huitre et mousse de pomme de terre au lait ribot

\*\*\*

Ravioles foie gras et bouquet.... 28 €

Ravioles foie gras et topinambour au shiso vert,  
émulsion de crevettes bouquet au galanga

## Plats

Mulet de ligne..... 52 €

Filet de mulet croustillant, courge, pâte de clémentine, livèche,  
hollandaise acidulée

\*\*\*

Coquilles Saint-Jacques ..... 62 €

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

Noix de Saint-Jacques snackées, céleri rôtie au beurre noisette, gel  
pommes granny et marjolaine, jus des bardes au cidre

\*\*\*

Cerf de Brocéliande ..... 52 €

Le filet de cerf rôti, cerfeuil tubéreux en texture, coulis et  
poudre de cerfeuil, jus de cerf au porto

\*\*\*

Poitrine de veau ..... 50 €

Tranches de poitrine veau laquées, couli d'épinard, salsifis rôtis et  
jus de veau aux baies d' Andaliman

## Fromages

Les Fromages ..... 18€

Sélectionnés par L'Escale Fromagère

## Desserts

La douceur de Lait ..... 16€

- Le dessert emblématique du Chef -

Mousse de riz au lait, confiture de lait,  
crème glacée à la vanille et opaline au lait

\*\*\*

Chocolat et gingembre ..... 16€

Pain de Gênes chocolat / gingembre, sorbet gingembre,  
mousse chocolat 66%, sauce chocolat / gingembre

\*\*\*

La Poire ..... 16€

Comme un nid au sarrasin garni de poires crues et cuites,  
sorbet poire et crème brûlée vanille et tonka

\*\*\*

Kiwi et mélisse..... 16€

Le kiwi en différentes textures, cuit, cru et en sorbet,  
mousse de fromages blanc et feuilles de mélisse croustillantes