



La carte

Tous nos produits sont élaborés à base de produits frais dans un souci permanent de respecter la saisonnalité. Nous dépendons ainsi de la criée et des divers arrivages de produits de saison - En raison de ces aléas, certains produits peuvent momentanément nous faire défaut.

Merci de votre compréhension.

ENTRÉES

LES CHAMPIGNONS

Velouté de champignons, crème d'andouille de Guémené et champignons sautés

12,50€

L'ŒUF BIO

Oeuf mollet, jus de volaille, fricassée de sot-l'y-laisse et gésiers confits, pommes paille

12,50€

LE SAUMON

Saumon fumé par nos soins, crème acidulée et pain grillé

15,50€

LE FOIE GRAS TERRINE

Terrine mi-cuite de foie gras de canard, chutney de figues et oignons au porto

16,50€

LE THON

Tataki de thon à la moutarde, estragon et vinaigre de coing

17,50€

LA COQUILLE ST-JACQUES

En tartare parfumé à la truffe et pomme granny smith

17,50€

LE FOIE GRAS PANÉ

Foie gras pané et frit, cocos de Paimpol et jus de viande

17,50€

PLATS

LE CABILLAUD

Dos de cabillaud en croûte de noisette, mousseline de courge butternut, beurre blanc fumé à la noisette

20€

LE "PETIT BATEAU" DU MOMENT

Poisson noble du moment selon la criée, mousseline de chou-fleur à l'huile de sésame grillé, crème de morilles

26€

LE RIZ CARNAROLI EXTRA SUPERFINO

Risotto au saumon et crème aérienne d'aneth au citron

19€

LE BŒUF CRU

En tartare à l'italienne - frites belges et salade verte

19€

LE BURGER DE BŒUF

Steak de bœuf 100% filet, crème de moutarde, compotée d'oignons aux herbes de Provence, Saint-Nectaire, tomate et jeunes pousses - servi avec frites belges et salade verte

18,50€

LE FILET DE BŒUF	24 €
Servi avec une sauce béarnaise, frites belges et salade verte	
LE FILET DE BŒUF ROSSINI	29 €
Filet de bœuf façon rossini, sauce foie gras, frites belges et salade verte	
LE SECRETO DE PORC IBÉRIQUE	23 €
Secreto de porc ibérique, légumes de saison et sauce foie gras	
LES RIS DE VEAU	29 €
Ris de veau poêlés, crème de cognac, légumes de saison et champignons sautés	

FROMAGE OU DESSERTS

LE BEAUFORT	9 €
Corolle chaude et croustillante de Beaufort, poire et noix	
LE RIZ AU LAIT	9 €
Riz au lait aérien, crémeux caramel au beurre salé et fruits secs caramélisés	
LES CITRONS	10 €
En tartelette à notre façon - crème de citron, coque meringuée, gel frais au citron vert confit et citron caviar	
LA POIRE ET LE CHOCOLAT	11 €
Poire pochée enrobée de praliné à la noisette, cœur crème fouettée vanille, sauce chocolat chaud à verser	
LE CHOCOLAT	11 €
Tartelette façon chocolat viennois - ganache onctueuse au chocolat, coque meringuée et crème fouettée légèrement sucrée	
LE CAFÉ OU THÉ DES HALLES	9 €
Servi avec ses mini desserts du moment	
LA GLACE	7 €
Coupe 3 boules au choix: Chocolat au lait, Vanille, Rhum-raisin, Thé matcha, Noisette, Citron-basilic, Fraise, Passion, Mangue	

Prix nets, services compris

Notre cuisine est réalisée maison et élaborée sur place à partir de produits bruts et de qualité.*

Toutes nos viandes bovines sont issues de bêtes nées, élevées et abattues en France.

** hormis glaces, fabriquées en Bretagne par un Maître Artisan Glacier.*