

MENU DU CHEF

ENTRÉE + PLAT - 30€/ PLAT + DESSERT - 28€ ENTRÉE + PLAT + DESSERT - 37€

ENTRÉES

L'ŒUF BIO

Œuf mollet frit, cocos et espuma de lard

LES CHAMPIGNONS

Velouté de champignons, magret fumé par nos soins et champignons sautés

LE SAUMON

Mariné et fumé par nos soins, crème acidulée

LE FOIE GRAS (BRETON)

En terrine mi-cuite, condiment pain d'épices

PLATS

LE CABILLAUD

Dos de cabillaud en croûte de noisettes, mousseline de topinambours, beurre blanc fumé à la noisette

LE RISOTTO

Risotto au saumon et espuma de betterave au vinaigre de cerise

LE TARTARE (classique ou façon BZH)

Tartare à la française ou façon BZH (pomme et andouille de $\operatorname{\mathsf{Gu\'emen\'e}})$ - frites belges et salade

LE COCHON NOIR

Pluma de cochon noir - servie légèrement rosée - sauce béarnaise, frites belges et salade

FROMAGE OU DESSERTS

LE FROMAGE

Fromages affinés de la fromagerie Moulin du Comte

LES CITRONS

Citron jaune, citron vert et citron caviar en tartelette $\text{meringu\'ee \`a notre fa\'çon }$

LE RIZ AU LAIT

Riz au lait aérien, crémeux caramel au beurre salé, fruits secs caramélisés

LA DÉCLINAISON

Déclinaison de mini desserts du moment