

# À LA CARTE

Toute notre cuisine est élaborée sur place à partir de produits frais dans un souci permanent de respecter la saisonnalité. Nous dépendons ainsi de la criée et des divers arrivages – certains produits peuvent donc momentanément nous faire défaut. Merci de votre compréhension.

## ENTRÉES

### LE TOPINAMBOUR – 13,50€

Velouté de topinambours rôtis, crème d'ail et herbes fraîches, magret fumé  
*\*option végétarienne possible*

### L'ŒUF BIO – 14€

Œuf mollet frit, espuma d'oignons rouges, cocos au lard

### LA TRUITE – 16€

Truite d'eau de mer fumée par nos soins, crème de wasabi

### LE PATÉ EN CROUTE DE "LOULOU" – 16€

Pâté en croûte au cochon DUROC, foie gras, magret de canard et pistaches – condiment fruits secs et 4 épices

### SAINT-JACQUES ET LANGOUSTINE – 19€

Rôties à la pancetta, jus de langoustine réduit et feuille d'huître

### LE CARPACCIO DE BŒUF – 19€

Cœur de faux-filet race à viande en carpaccio à l'italienne (parmesan, tomates confites, basilic et balsamique 8 ans d'âge)

### LE FOIE GRAS BRETON – 21€

Du domaine de Lanvaux en terrine mi-cuite, condiment figue et mangue

## PLATS

### LA LOTTE – 25€

Médailillon de lotte, mousseline de panais au citron vert, butternut rôti et beurre blanc aux algues

### SAINT-JACQUES ET GAMBAS – 26€

Risotto à la truffe et espuma de champignons, Saint-Jacques et gambas rôties

### LE "PETIT BATEAU" – 32€

Poisson noble du moment, selon la criée, déclinaison de choux-fleurs, beurre noisette au raifort

### LE PLAT VÉGÉTARIEN – 22€

Selon l'inspiration du chef

### LE BURGER DE BŒUF – 19€

Bun moelleux, steak de bœuf, crème de moutarde, compotée d'oignons, Saint-Nectaire, tomates et jeunes pousses – frites belges et salade

### LE BŒUF ANGUS – 23€

Bavette de bœuf Angus, sauce gorgonzola, frites belges et salade

### LE TARTARE (Français ou BZH) – 22€

Tartare à la française ou façon BZH (poire, andouille de Guémené et estragon) – frites belges et salade

### LE BŒUF FAÇON ROSSINI – 33€

Filet de bœuf façon Rossini, pommes de terre grenaille

### LES RIS DE VEAU – 33€

Cœur de ris de veau poêlé à la normande – pomme au four et sauce calvados – pommes de terre grenailles

## FROMAGE ET DESSERTS

### LE FROMAGE – 11€

Fromages affinés de la fromagerie Moulin du Comte

### LA POMME – 11€

Pommes caramélisées façon tatin, palet breton, crème pâtissière et ganache montée vanille, caramel au cidre

### LES CITRONS – 12€

Citrons jaune, vert et caviar en tartelette meringuée à notre façon

### POIRE ET LE CHOCOLAT – 12€

Poire pochée enrobée de pralin noisette, cœur crème fouettée vanille, chocolat chaud à verser

### LA COURGE BUTTERNUT – 12€

Crème brûlée à la courge butternut, butternut confit, gel et segments d'orange, glace aux 4 épices et praliné aux graines de courge

### LE CAFÉ OU THE DES HALLES – 11€

Servi avec sa déclinaison de mini desserts du moment

### LA GLACE – 7€

Coupe 3 boules au choix: chocolat au lait, vanille, pistache, rhum-raisin, fraise, citron-basilic, mangue, passion

Prix nets, service compris

Toutes nos viandes sont d'origine française à l'exception du bœuf Angus d'origine irlandaise