

CARTE

Pour Débuter :

Tonkatsu de filet mignon de cochon, salade d'herbes au gingembre et sésame noir. 14.00€

Noix de Saint-Jacques rôties, crème de courge Butternut, émulsion au curry. 15.00€

Foie gras de canard au naturel, confiture de tomate cerise de la ferme de Gourhert, crumble de blé noir. 18.00€

Aubergine aux herbes fraîches et au miso de riz, rôtie au four. 12.00€

Pour Continuer :

Filet de Bar de ligne rôti, mousseline de panais, pack choï, émulsion à la vanille de Madagascar. 18.00€

Magret de canard du Sud-Ouest rôti, légumes d'automne de chez Dominique et Céline, jus corsé à l'huile de truffe 17.00€

Filet de Bœuf Limousine, pomme de terre Bretonne et légumes de saison, escalope de foie gras de canard. (20grs). 28.00€

Dahl de lentilles au curry corail et tofu. 14.00€

Pour Terminer salé:

Les fromages locaux de l'Oust à Brocéliande et de France, salade croquante à l'huile de noix. 9.00€

Pour Terminer sucré:

Comme un éclair, poire confite et crème de marron, sorbet à la poire williams. 8.00€

Tartelette pistache, glace à la pistache. 8.50€

Crème au chocolat noir et tofu soyeux. 8.00€