

Menu Terroir 38.00€

Entrée/Plat/ Fromage ou Dessert

Ou

Menu Gourmand 48.00€

Entrée/2 Plats/ Fromage ou Dessert

Pour Débuter :

Filet de Pintade fermière à la Japonaise, petit épeautre aux légumes marinés en aigre-doux.

Ou

Poulpe rôti, fèves et radis bleu au curcuma, huile de paprika.

Pour Continuer :

Filet de Turbot rôti, pack choï et légumes de saison, beurre blanc au Garum de Loire et aux algues.

Ou

Tataki de filet de bœuf Simmental, champignons, pommes de terre primeurs de l'île de Ré, sauce chimichurri.

Pour Terminer :

Tartelette citron à ma façon, sorbet au citron biologique, citron jaune confit à la vanille.

Ou

Parfait au cassis, coulis de cassis, glace Italienne à la cerise amarena.

Le Cobh 10 Rue des Forges 56800 Ploërmel

Menu Végétarien 28.00€

Entrée/Plat/Dessert

Pour Débuter :

Concombre à la Japonaise, wakamé, sésame, vinaigre de lie de saké.

Pour Continuer :

Patate douce en tempura, légumes compotés au romarin.

Pour Terminer :

Salade de fruits frais de saison et sorbet Framboise.

Le Cobh 10 Rue des Forges 56800 Ploërmel

CARTE

Pour Débuter :

Filet de Pintade fermière à la Japonaise, petit épeautre aux légumes marinés en aigre-doux.
15.00€

Moules de Bouchot, compotée de légumes, Tartine de cochon épicé à la Calabraise. 16.00€

Foie gras de canard Français au quatre épices et Porto blanc, confit d'agrumes au gingembre.
20.00€

Concombre à la Japonaise, wakamé, seitan biologique, sésame, vinaigre de lie de saké.
12.00€

Pour Continuer :

Tataki de filet de bœuf Simmental, champignons, pommes de terre primeurs de l'île de Ré, sauce chimichurri.
19.00€

Filet de Turbot rôti, pack choï et légumes de saison, beurre blanc au Garum de Loire et aux algues.
18.00€

Filet de Bœuf (Limousine), pomme de terre primeurs de Noirmoutier au beurre demi-sel et champignons.
27.00€

Patate douce en tempura, légumes compotés au romarin.
14.00€

Pour Terminer salé:

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

Pour Terminer sucré:

Tartelette citron à ma façon, sorbet au citron biologique, citron jaune confit à la vanille.
9.00€

Salade de fruits frais de saison et sorbet Framboise.
8.50€

Parfait au cassis, coulis de cassis, glace Italienne à la cerise amarena
9.50€