

# Les menus

## **MENU EPHEMERE**

59€

### ***Amuse-Bouche***

#### ***Maquereau***

A la flamme, pomme de terres au haddock, perle de hareng, jus infusé au soja

#### ***Lotte***

En médaillon, déclinaison d'artichauts, palette de cochon ibérique, pâte de citron

#### ***Le caramelia***

Ganache montée chocolat caramelia, moelleux chocolat, crémeux chocolat au lait, gel chocolat, glace grué de cacao

### ***Mignardises***

***L'accord « Mets & vins »***, Sélection de 3 verres de vin (8 cl)

29 €

## **MENU DEGUSTATION**

Servi pour l'ensemble des convives

### ***Amuse-Bouche***

***Découverte de la carte en 4 services 89€***

***Découverte de la carte en 6 services 109€***

### ***Mignardises***

***L'accord « Mets & vins »***, Sélection de 4 verres de vin (8 cl)

39 €

***L'accord « Mets & vins »***, Sélection de 6 verres de vin (8 cl)

59 €

### ***Le mot du CHEF***

*« J'ai pris le soin d'élaborer cette carte avec la complicité de mes équipes ainsi qu'avec la précieuse collaboration de Martin, notre Chef Pâtissier. Je vous souhaite une excellente dégustation. »*

**Nicolas LE LUYER**



# A la carte

## ENTREES

|                                                                                                                                     |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Maquereau</b>                                                                                                                    | 22 € |
| A la flamme, pomme de terres au haddock, perle de hareng, jus infusé au soja                                                        |      |
| <b>Poitrine de porc</b>                                                                                                             | 26 € |
| Cuite aux feuilles de nori et de riz, purée de céleri pomme et poutargue, céleri en pickles asiatique, sauce porc caramel et jasmin |      |
| <b>Gwell</b>                                                                                                                        | 24 € |
| Au thé jasmin et algues, légumes pochés au thé et épices, tuile perles du Japon au bouillon de légumes                              |      |
| <b>Araignée</b>                                                                                                                     | 29 € |
| Concentré d'araignée, chaire légèrement relevée, choux-fleurs, gelée et émulsion d'araignée                                         |      |
| <b>Saint Jacques poêlées</b>                                                                                                        | 33 € |
| Panais, raisins pickles, sabayon jus de barde au yuzu                                                                               |      |

## PLATS

|                                                                                                          |      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Lotte</b>                                                                                             | 26 € |
| En médaillon, déclinaison d'artichauts, palette de cochon ibérique, pâte de citron                       |      |
| <b>Gnocchis de potiron</b>                                                                               | 25 € |
| Tombée d'épinards, gel balsamique blanc, noisette et parmesan                                            |      |
| <b>Cochon en quatre façons</b>                                                                           | 34 € |
| Filet mignon, poitrine rôtie, croquette de pied de porc, joue en cannelloni, purée de céleri, jus réduit |      |
| <b>Pigeon du Menez bré</b>                                                                               | 38 € |
| En croûte, Pommes de terre fondantes, purée et pickles d'oignon rosé, jus réduit                         |      |
| <b>Médaillons de Bar</b>                                                                                 | 36 € |
| Aux algues, poêlée de couteaux, risotto de topinambour et champignons, sauce verveine                    |      |

## FROMAGES

|                                    |      |
|------------------------------------|------|
| <b>Plateau</b>                     | 22 € |
| Fromages affinés de Maître Bordier |      |

## DESSERTS

|                                                                                                                                                         |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Le caramelia</b>                                                                                                                                     | 16 € |
| Ganache montée chocolat caramelia, moelleux chocolat, crémeux chocolat au lait, gel chocolat, glace gruê de cacao                                       |      |
| <b>Whisky choc</b>                                                                                                                                      | 18 € |
| Espuma chaud au whisky et chocolat, caramel beurre salé, streusel cacao, tuile chocolat, sauce chocolat et whisky, glace à l'orge malté                 |      |
| <b>Raviole exotique</b>                                                                                                                                 | 18 € |
| Gelée passion, panacotta coco, grenade, coulis mangue passion et coriandre, écume coco, sorbet mangue                                                   |      |
| <b>Déclinaison d'agrumes</b>                                                                                                                            | 18 € |
| Ganache montée mandarine, cœur aux agrumes, palet breton pistache et sponge cake pistache, confit d'oranges, gelée kalamansi, glace vanille et pistache |      |
| <b>La Pink lady</b>                                                                                                                                     | 18 € |
| Mousse mascarpone rose et vanille, cœur pomme et framboise, tuile de meringue à l'hibiscus, gel framboise, glace mascarpone                             |      |

