

*Dans un souci à la fois de qualité et de convivialité,  
chacun des menus suivants est composé  
pour l'ensemble de la table  
Et inclut un dessert de la carte à choisir en début de repas  
Tout changement au menu engendrera un supplément*

## *Menu Dégustation « Printemps »*

*9 2 €*

*Pour débiter,*

**Ormeau doré au beurre demi-sel,  
Viennoise de persil & d'ail,  
jus de viande tranché au vinaigre de Xérès**

*Pour suivre,*

**Cuisses de grenouilles  
En habit vert, fromage de brebis "Petit vannetais"  
à l'huile de noix & ail des ours**

*Ensuite,*

**Dos de sole  
Laqué au corail de homard, asperge & sauce maltaise**

*Puis,*

**Pomme de ris de veau,  
Saisie à la plancha,  
cassolette de morilles liée au beurre de foie gras.**

*Pour clore,*

**Pomme  
Confite, caramel au beurre salé & cacahuètes grillées,  
sabayon vanille & glace au kouign amann**

*Ou*

**Déclinaison de citrons & meringue  
En variation de goûts & de textures, amandine**

*Ou*

**Chocolat noir  
En ganache onctueuse, crémeux de kasha  
& glace au whisky breton**

*Ou*

**Sorbets et glaces maison  
sélectionnés par le chef**

*En raison de l'augmentation des  
allergies & étant responsables de  
votre bien-être & santé le temps d'un  
repas,  
nous ne pouvons pas vous garantir  
le respect de vos contraintes  
alimentaires sur l'ensemble du repas  
si elles ne sont pas précisées  
dès votre réservation puisqu'elles  
nécessitent des préparations  
spécifiques supplémentaires.*