

MENU DU MARCHÉ

(Valables uniquement au déjeuner Hors dimanche et jours fériés)

25€

Entrée + plat OU plat + dessert & incluant une demi eau minérale

Entrée + plat + dessert

30€

Pour débiter,

Œuf de poule cuit mollet, asperges vertes & parmesan

Ou

Ganache de foie gras de canard, betterave & cerises confites en condiments

Ou

Les 6 huîtres creuses de la baie de Pénerf au naturel de M. Legal

Pour suivre,

Cœur de cabillaud rôti, brandade, pistou coriandre- gingembre & pommes gaufrettes

Ou

Pièce de cochon cuite comme on l'aime, mousseline de maïs au foie gras,  
Boudin noir & jus de viande

Pour conclure,

Pommes en compression cuites comme une « Tatin », chibouste cannelle & sorbet cidre

Ou

Crèmeux chocolat- banane, craquant aux amandes & glace coco- curry

TENTATIONS SUCRÉES

Pamplémousse, orange & aloe vera,

Tuile croustillante au fromage blanc & glace beurre- citron

Poire

Pochée servie froide, parfait glacé à la vanille, florentin & chocolat chaud

Kouign Aman aux pommes,

Glace au caramel au beurre salé à la fleur de sel de Guérande