



MENU DU MOMENT

Menu 3 Plats - 45 €

Menu 2 Plats - 39 €

Ardoise de Fromages Affinés - 15 €

Accord Mets & Vins - 26€



GASPACHO D'ÉTÉ

Crème de Mozzarella & Éclats Méditerranéens

GAMBAS MARINÉES À CRU

Escabèche Verte Finement Mixée, Huile de Têtes Parfumée

POIVRON MARINÉ FONDANT

Feta Crémeuse, Olive & Basilic Frais

TRUITE MARINÉE DÉLICATEMENT

Légumes Croquants & Grains de Grenade Acidulés



POULPE RÔTI AU COEUR TENDRE

Houmous Velouté & Salsa Verte aux Herbes Vives

ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE LENTEMENT

Tian de Pomme de Terre, Poivrons Pequillos, Basilic & Jus au Romarin

BALLOTTINE DE VOLAILLE MOELLEUSE

Polenta Croustillante & Oignons Confits au Miso Blanc

CRÉMEUX DE HARICOT COCO

Aïoli à l'Huile Infusée, Haricots Coco en Vinaigrette Subtilement Épicée



LE BREIZH RHUM

Dessert Signature

Sorbet Mangue Exotique & Rhum de la Distillerie de la Mine d'Or de Ploërmel

FRAISES & RHUBARBES EN FRAÎCHEUR

Tout en légèreté

PÊCHE POCHÉE AU ROMARIN ET HUILE D'OLIVE FRUITÉE

Sorbet Framboise, Pesto d'Oseille & Streusel Amande Croquant

PAVLOVA FRAMBOISE PEQUILLOS

Pavlova légère à la framboise et pointe de pequillos