



LES ENTREES

LANGOUSTINES DE NOS CÔTES,
Langoustines justes saisies,
Fèves et fondues de basilic à l'huile d'olive 24€

L'ARAIGNEE DE MER,
La Chair nourrie au fruit de la passion et Combawa
Gelée de crustacés, Tuile au piment d'Espelette 26€

PATE EN CROUTE DE LA MERE HAMARD,
Poitrine de cochon Roi Rose, Pigeon de Saint Paterne Racan,
Foie gras, pistache et figues, Gelée de Pigeon 22€

TOMATE RÔTIE SERVIE FROIDE,
Farce de fromage de chèvre frais et légumes d'Eté,
Coulis de tomate ananas 16€

GASPACHO DE HOMARD BLEU,
Brunoise de poivron, concombre et tomate 16€

LES POISSONS ET CRUSTACÉS

SANDRE DE PECHE CONFIT,
Pommes de terre Charlotte en robe de Blette,
Coques et Aneth 28€

PAVE DE TURBOT POELE AU BEURRE MOUSSANT,
Purée de Coco de Paimpol, Coco de Paimpol,
Jus de viande et fumet de Turbot 24€

CIVET GOURMAND DE HOMARD BRETON
Homard et langoustines poêlées, Petits Légumes,
Sauce au Vieux Vouvray légèrement épicée de Citron Vert 44€

LES VIANDES

RIS DE VEAU LAQUE AU CITRON,
Tombée d'épinards et citron confit 39€

SELLE D'AGNEAU AU CHORIZO DE BŒUF DE SEMBLANCAY,
Légumes d'été, Caviar d'Aubergines et Houmous,
Jus d'Agneau comme un navarin 24€

PIGEON DE RACAN SERVI ROSE,
Demi pigeon désossé, le suprême juste poêlé et cromesquis de Pigeon
Mousseline de carottes et laque d'épices 34€

LES FROMAGES

LE PLATEAU DE FROMAGES

Nous attachons un soin particulier
à notre plateau de fromages affiné par nos
soins afin qu'il suive le fil des saisons.

Une sélection de fromages
réunissant tradition et terroir pour votre plus grand plaisir 13€

LES DESSERTS

ABRICOT

Abricot rôti à la lavande,
Crème montée à l'abricot,
Emulsion de riz au lait et Tuile croquante 14€

FRAMBOISE DE TOURAINE ET NOIX DE COCO,
Mousse Légère à la noix de coco au cœur de framboise,
Framboises fraîches 14€

FIGUES

Figues rôties au beurre salé,
Coulis de figues aux agrumes,
Sorbet cacao 14€