



### *Menu « Des Essences Retrouvées » à 57,00 €.*

Laissez-vous guider par notre Chef « Yannick OLLIVIER » sur les sentiers de la découverte autour d'une dégustation « Signature » de 5 plats. Pour l'ensemble de la Table.

### *Menu « Invitation aux Saveurs » à 44,00 €.*

Filet de Rouget Barbet, Risotto au Beurre de Yuzu.  
Croustillons de Foie Gras, Espuma au Lait de Maïs.  
Queues de Gambas, Pistou et Vermicelle de Riz. *suppl. 3,00 €*

Dos de Turbot au Sel fumé, Chips de Chorizo, Crème de Raifort.  
Burger végétal, Tournedos d'Agneau, effluve de Paimpol.  
Ris de Veau au sautoir, Grué de Cacao et jus de Pêche. *suppl. 6,00 €*

Sélection fromagère du moment. *suppl. 7,00 €*

Kadaïf d'Ananas aux épices, Amandine, Sorbet au Lait Ribot.  
Coque Chocolat, Mousseux Fruits de la Passion, Sorbet au Pamplemousse Rose.

### *Menu « Eveil des Sens » à 37,00 €.*

Moules d'ici, snackées, Caviar de Tomates, Baies de Goji et Sésame.  
Rillettes de Lapin au Beurre Breton, Romarin et Ail.

Lieu Jaune, graines de Paradis, Basmati crémeux, croque végétal.  
Flanc de Pintade, Laitue de Mer, purée des Champs à l'huile de Truffe.

Assortiment fromager affiné par nos soins. *suppl. 7,00 €*

Tarte sablée au pur Chocolat et Noisettes torréfiées, crème Pralinée.  
Cube doré à la Noix de Coco, Poire caramélisée, Sorbet Pêche.

### *Menu « Retour du Marché » à 25,00 €.*

*Servi midi et soir jusqu'à 20h15 du mardi au vendredi midi sauf jours fériés.*

*Menu élaboré au retour du marché, revisité tous les jours.*

Entrée au choix + Plat au choix + Dessert ou Fromages. *suppl. 3,50 €*



### *Formule du Marché à 21,00 €.*

*Servi uniquement le midi sauf jours fériés.*

Entrée + Plat ou Plat + Dessert.