



Tous nos plats sont faits maison (en dehors des glaces), élaborés le plus possible à partir de produits frais, de saison et locaux.
All our dishes are homemade (apart from ice cream), made as much as possible from fresh, seasonal and local products.

Formule du midi / Lunchtime formula

Parmi une sélection de plats (F) - Among a selection of dishes (F)

Entrée + Plat
+ ou +
Plat Dessert
Starter or Main course
+ Main course + Dessert
29,00 €

Entrée + Plat + Dessert
Starter + Main course + Dessert
35,00 €

N'hésitez pas à agrémenter de copeaux de truffe d'été les plats marqués d'un T (supplément de 5€)

Please feel free to enhance with summer truffle shavings the dishes marked with a T (€5 supplement)



Entrées / Starters

Plats / Main courses

Fromages / Cheeses

Assiette d'huîtres de Kermor
(par 6, par 9 ou par 12)

Plate of oysters from Kermor
(by 6, by 9 or by 12)

12,00 - 17,00 - 22,00

Pavé de merlu et sa mousseline de butternut, émulsion au beurre noisette et à la sauge et éclats de noisettes torréfiées

Hake steak with mashed butternut, served with a brown butter and sage emulsion

23,00

Trilogie de fromages de la Fromagerie des Halles, salade et toasts

Trilogy of cheeses from the « Fromagerie des Halles », served with salad and toasts

13,50

Velouté de butternut, cubes de butternut confit et pesto origan-pistache

Butternut velouté with candied butternut cubes and oregano-pistachio pesto

14,00

Dos de cabillaud, blettes et poêlée de champignons, accompagnés d'un beurre blanc lié au fumet de poisson

Cod loin with Swiss chard and sautéed mushrooms, served with a white butter sauce infused with fish stock

30,00

Végétarien / Vegetarian :

Risotto de petit épeautre aux cèpes (ou chanterelles) en persillade, crème de Parmesan, chips d'ail et pickles

Spelt risotto with parsley-sautéed porcini (or chanterelles), Parmesan cream and crispy garlic

25,00

Viandes / Meats :

Magret de canard en basse température, jus de volaille, risotto de petit épeautre au Parmesan et poêlée de champignons

Low-temperature duck breast with poultry jus, Parmesan spelt risotto and sautéed mushrooms

28,00

Paleron de bœuf, purée de céleri, jus corsé et carottes rôties au beurre noisette

Beef chuck served with a celeriac purée, gravy and brown-butter-roasted carrots

23,00

Desserts

Crème de citron en coque de meringue, praliné de sésame noir et sablé breton

Lemon cream in a meringue shell, black sesame praliné and Breton shortbread

10,00

Baba au rhum au sirop de citron vert, fruit de la passion et vanille accompagné d'un crémeux vanille

Rum baba with lime, passion fruit and vanilla syrup, served with a vanilla crémeux

10,00

Entremet pistache-framboise accompagné d'un coulis de framboise, de meringue et de sablé breton

Pistachio-Raspberry entremet, served with a raspberry coulis, meringue and Breton shortbread

12,00

Menu enfant

Pièce de viande ou Filet de poisson et leur accompagnement

+
Boule de glace
(vanille, fraise ou chocolat)

18,00

Children menu

Cut of meat or Fish fillet and their side dish

+
Ice cream
(vanilla, strawberry or chocolate)