



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
Starter
+ Main course

ou

Plat
+
Dessert
Main course
+ Dessert

29,00 €



Entrée + Plat + Dessert
Starter + Main course + Dessert

35,00 €

Entrées – Starters

Plats – Main courses

Fromages – Cheeses

Poissons – Fishes

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, beurre blanc au cidre et au fumet de poisson, et céleri en trois façons

Roasted hake fillet with a cider-and-stock-fish white butter sauce, accompanied by celery in three ways

23,00

Trilogie de fromages des « Fromagers malouins », salade et toasts

Trilogy of cheeses from the « Fromagers malouins », served with salad and toasts

13,50

Vitello tonnato revisité en miroir : mi vitello tonnato, mi “tonno vitellato”

Reimagined vitello tonnato in a mirror : half vitello tonnato, half “tonno vittellato”

18,00

Bar sauvage, ses légumes d'antan et son beurre blanc aux agrumes

Wild sea bass with heritage vegetables and a citrus white butter sauce

30,00

Desserts

Raviole farcie au foie gras et au magret de canard, champignons et sauce au vin jaune

Duck foie gras and duck breast ravioli, served with mushrooms and a yellow wine sauce

19,00

Végétarien – Vegetarian

Tranche de choux-fleur rôtie et laquée au miso, granola et labné au zaatar

Roasted cauliflower steak glazed with miso and served with a granola and a za'atar labneh

25,00

Pavlova à la poire, accompagnée d'un pralin noix-de-pécan et d'un caramel au beurre salé

Pear Pavlova, served with a Pecan praline and a salted butter caramel

10,00

Poireaux-vinaigrette revisité, siphon et chutney d'échalotes

Reimagined vinaigrette leeks, served with shallot foam and shallot chutney

14,00

Viandes – Meats

Paleron de bœuf, sa mousseline de panais et son jus de bœuf au vin rouge

Beef chuck served with parsnip mousseline and a red wine beef jus

23,00

Quatre-quarts de courge, crémeux de cardamome et pralin de graines de courge

Pumpkin Pound cake served with a cardamom cream and a pumpkin seed praline

10,00

Œuf parfait en sauce meurette

“Perfect (slow-cooked) egg” served with a traditional Meurette sauce

14,00

Flan pâtissier vanille-mûre

Vanilla and blackberry flan (French custard tart)

12,00

Côte de veau rôtie, jus de veau crémé aux morilles et purée de pommes de terre

Roasted veal chop with morel cream jus and mashed potatoes

32,00

Menu enfant

Pièce de viande ou Filet de poisson
et leur accompagnement

+
Boule de glace

18,00

Children's menu

Cut of meat or Fish fillet
and their side dish

+
Ice cream