

Menu découverte

3 Services 50.00 €

***4 Services 64.00 €**

La route des vins spécialement concoctée par notre équipe de sommeliers (12cl)

3 verres 29 €

4 verres 37 €

LES NOIX DE SAINT JACQUES DE PLONGÉE

Cuites à l'unilatéral, feuilles à feuilles de choux fleurs, orange sanguine et crème iodée à l'anis vert

OU

LE POIREAU DE MONSIEUR GOURAUD

*En habit feuilleté, fromage frais de Saint-Christophe du Bois,
Sabayon au citron noir infusé au laurier*

*** LE CABILLAUD SKREI**

*En peau de poulet, biseaux d'oignons contisés au tarama, pomme de terre légèrement fumée et jus
d'arrêtes grillées*

OU / ET

*** LE RIBS DE BŒUF MATURÉ**

Confit, voile d'un gravlax, crosnes et tofu crémeux, consommé de bœuf miso et sésame

LE COMTE AFFINÉ

(Supplément de 15€)

En millefeuille, géranium Rosat du Croisic et moutarde violette

OU

CHARIOT DE FROMAGES

(Supplément de 15€)

Affinés de la Maison BENETEAU

LE CITRON JAUNE

Soufflé, meringue et cazettes torrifiées, crème glacée noisette parfumée à la cannelle

OU

LE TOPINAMBOUR

En chartreuse, riz au lait fermier du Boupère et sirop d'érable, glace d'épluchures toastées



*Notre chef ne travaillant qu'avec des produits frais, certains plats peuvent être
susceptibles de manquer ou d'être modifiés.*

Si vous souffrez d'allergies, faites en part à notre maître d'Hôtel,

Nous demandons à notre aimable clientèle de bien vouloir activer le mode silencieux de leur téléphone portable

Carte de Saison

Nos Entrées

LES NOIX DE SAINT JACQUES DE PLONGÉE <i>Cuites à l'unilatéral, feuilles à feuilles de choux fleurs, orange sanguine et crème iodée à l'anis vert</i>	26.00€
LE POIREAU DE MONSIEUR GOURAUD <i>En habit feuilleté, fromage frais de Saint-Christophe du Bois, Sabayon au citron noir infusé au laurier</i>	24.00 €
LA BETTERAVE ROUGE <i>Cuite au Mareuil, cou de canard en fine rilette, mélasse de grenade et vierge acidulée</i>	23.00 €
LANGOUSTINES BRETONNES <i>En raviole de céleri, fressure et extraction d'échalotes confites</i>	29.00 €

Nos Plats

LE CABILLAUD SKREI <i>En peau de poulet, biseaux d'oignons contisés au tarama et pomme de terre légèrement fumée et jus d'arrêtes grillées</i>	34.00 €
LE SAINT-PIERRE <i>Nacré, risotto d'orge au beurre noisette, radis noir fermenté à l'oursin et beurre blanc à la Barbe Bleue</i>	36.00 €
LE RIBS DE BŒUF MATURÉ <i>Confit, voile d'un gravlax, crosnes et tofu crémeux, consommé de bœuf miso et sésame</i>	38.00 €
LE PIGEONNEAU DE LA VERRIE <i>En pastilla, patate douce iodée, jus corsé battu aux algues du Croisic</i>	39.00 €

Nos Fromages

LE COMTE AFFINÉ <i>En millefeuille, géranium Rosat du Croisic et moutarde violette</i>	15.00 €
LE CHARIOT DE FROMAGES <i>Affinés de la Maison BENETEAU</i>	15.00 €

Nos Desserts

LE CITRON JAUNE <i>Soufflé, meringue et cazettes torréfiées, crème glacée noisette parfumée à la cannelle</i>	16.00 €
LE TOPINAMBOUR <i>En chartreuse, riz au lait fermier du Boupère et sirop d'érable, glace d'épluchures toastées</i>	14.00 €
LA POMME DE SAPIN <i>En écrin de cristal, praliné de pignons et bourgeons de sapin du Boisniard, nougat glacé à l'Oabika</i>	15.00 €



Notre chef ne travaillant qu'avec des produits frais, certains plats peuvent être susceptibles de manquer ou d'être modifiés.

Si vous souffrez d'allergies, faites en part à notre maître d'Hôtel,

Nous demandons à notre aimable clientèle de bien vouloir activer le mode silencieux de leur téléphone portable

Menu dégustation

90.00€

La route des vins spécialement concoctée par notre équipe de sommeliers

5 verres (12 cl) à 45€

Menu servi pour l'ensemble de la table, disponible jusqu'à 13h15 au déjeuner et 21 heures au dîner

LA BETTERAVE ROUGE

Cuite au Mareuil, cou de canard en fine rilette, mélasse de grenade et vierge acidulée

LANGOUSTINES BRETONNES

En raviole de céleri, fressure et extraction d'échalotes confites

LE SAINT-PIERRE

Nacré, risotto d'orge au beurre noisette, radis noir fermenté à l'oursin et beurre blanc à la Barbe Bleue

LE PIGEONNEAU DE LA VERRIE

En pastilla, patate douce iodée, jus corsé battu aux algues du Croisic

LE COMTE AFFINÉ

En millefeuille, géranium Rosat du Croisic et moutarde violette

OU

CHARIOT DE FROMAGES

Affinés de la Maison BENETEAU

LE CITRON JAUNE

Soufflé, meringue et cazettes torrifiées, crème glacée noisette parfumée à la cannelle

OU

LE TOPINAMBOUR

En chartreuse, riz au lait fermier du Boupère et sirop d'érable, glace d'épluchures toastées

OU

LA POMME DE SAPIN

En écrin de cristal, praliné de pignons et bourgeons de sapin du Boisniard, nougat glacé à l'Oabika



Notre chef ne travaillant qu'avec des produits frais, certains plats peuvent être susceptibles de manquer ou d'être modifiés.

Si vous souffrez d'allergies, faites en part à notre maître d'Hôtel,

Nous demandons à notre aimable clientèle de bien vouloir activer le mode silencieux de leur téléphone portable.