

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 €

LA SARDINE DE SAINT-GILLES CROIX DE VIE

Au naturel, foie gras grillé de la ferme de la Perrière et Algues du Croisic

OU

LA BETTERAVE DE MONSIEUR JASNIERE

Légèrement fumée, œuf bio d'Adèle confit à la canneberge parfumé à l'estragon

*** L'AILE DE RAIE**

Peau croustillante aux citrons confits, fleur de courgette cueillit par nos soins, contisée aux coquillages, sabayon à la verveine citronnée

OU / ET

*** LE CANETON AU SANG DE SOULANS**

Rôti, cannelloni de riz Bomba, tomates en abattit et jus d'une paëlla

LE BEAUFORT ÉTÉ 2019

*En ganache crémeuse, bourgeons de sapin du Boisniard et fraises des bois sauvages
(Supplément de 10€)*

OU

CHARIOT DE FROMAGES

*Affinés de la Maison BENETEAU
(Supplément de 13€)*

LE PETIT-POIS

En île flottante, cardamome violette et framboise de chez Rolandeau

OU

LA RHUBARBE

Cuite en brioche, crémeux de praline rose et sorbet infusé aux fleurs d'hibiscus



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 SARDINES DE SAINT-GILLES CROIX DE VIE <i>Au naturel, foie gras grillé de la ferme de la Perrière et Algues du Croisic</i>	25.00 €
LA BETTERAVE DE MONSIEUR JASNIERE <i>Légèrement fumée, œuf bio d'Adèle confit à la canneberge parfumé à l'estragon</i>	19.00 €
LA TOMATE CŒUR DE BŒUF DE LA VERRIE <i>En écrin de cristal, mozzarella di Bufala et eau de tomates grillées</i>	24.00 €
LES LANGOUSTINES BRETONNES <i>Raviole de céleri, élixir d'oignons doux et boudin noir de Bigorre</i>	28.00 €

Nos Plats

L'AILE DE RAIE <i>Peau croustillante aux citrons confits, fleurs de courgettes cueillies par nos soins, contisées aux coquillages, sabayon à la verveine citronnée</i>	32.00 €
LE TURBOT SAUVAGE <i>Meunière de kiwi, fenouil de Saint Christophe du Bois et graines de noyaux d'olives</i>	36.00 €
LE CANETON AU SANG DE SOULLANS <i>Rôti, cannelloni de riz Bomba, tomates en abattit et jus d'une paëlla</i>	34.00 €
LE FAUX-FILET DE GALICE <i>Maturé, artichauts laqués aux épices douces, bonite séchée et jus corsé</i>	44.00 €

Nos Fromages

LE BEAUFORT ÉTÉ 2019 <i>En ganache crémeuse, bourgeons de sapin du Boisniard et fraises des bois sauvages</i>	13.00 €
LE CHARIOT DE FROMAGES <i>Affinés de la Maison BENETEAU</i>	13.00 €

Nos Desserts

LE PETIT-POIS <i>En île flottante, cardamome violette et framboises de chez Rolandeau</i>	16.00 €
LA RHUBARBE <i>Cuite en brioche, crémeux de pralines roses et sorbet infusé aux fleurs d'hibiscus</i>	15.00 €
LA CRÊPE <i>Croustillante, lait d'amande et confiture de lait fermier du Boupère</i>	16.00 €



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

88.00€

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 20 heures au dîner
(Temporairement pour cause de restrictions)*

LA TOMATE CŒUR DE BŒUF DE LA VERRIE

En écrin de cristal, mozzarella di Bufala et eau de tomates grillées

LA LANGOUSTINE BRETONNE

Raviole de céleri, élixir d'oignons doux et boudin noir de Bigorre

LE TURBOT SAUVAGE

Meunière de kiwi, fenouil de Saint Christophe du Bois et graines de noyaux d'olives

LE FAUX-FILET DE GALICE

Maturé, artichaut laqué aux épices douces, bonite séchée et jus corsé

LE BEAUFORT ÉTÉ 2019

En ganache crémeuse, bourgeons de sapin du Boisniard et fraises des bois sauvages

DESSERT SELON VOS ENVIES



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