

## Menu « Tradition »

La petite terrine gourmande, carpaccio de betterave  
*The greedy terrine, beetroot carpaccio*

Eclair de sarrasins et bulots au basilic, fingers de crabe  
*“Éclair” of buckwheat and whelk cooked with basil, crab fingers*

○○○O○○

La trilogie de porc de Bretagne, pommes macaires aux kumquats  
*Brittany pork trio, potatoes stuffed with kumquats*

Le blinis de maïs et dorade royale, jus de cotriade  
*Sea Bream and corn blinis, “cotriade” sauce*

○○○O○○

Le mi-cuit au chocolat, cœur à la crème de marrons ou café ou framboise  
*Chocolate smoothness, coffee or raspberry or chesnut cream heart*

La Panna Cotta à la vanille bourbon, coulis et sorbet fruits rouges  
*Vanilla Panna Cotta, red fruits sauce and sorbet*

Le crumble aux poires rôties au cidre, amandes grillées et sorbet poire  
*Crumble of roasted pears with Cider, roasted almonds and pear sorbet*

**Le Menu 23,00 € net**  
**Plat - Dessert 17,00 € net**

**Servi uniquement du lundi au vendredi midi et en dehors des jours fériés**

***Les plats que nous vous proposons sont soumis aux variations du marché et peuvent, par conséquent, nous faire défaut***  
***Tous nos prix sont nets - Viande de bœuf : origine France***

## Menu « Terroir »

La pressée de Coucou de Rennes, foie blond, rémoulade de figes  
*Terrine of Coucou (local poultry), duck liver and figs remoulade*

Les bouchées de langoustines, guacamole à l'huile de mandarine  
*Scampi "Bouchees", avocado mouss with tangerine oil*

Les 9 Huîtres Creuses de Bretagne ou les 6 tièdes sur paupiette de blettes et courges spaghetti  
*9 Ollow brittany oysters or 6 warm oysters on a swiss chard and marrow spaghetti*

Le sushi de saumon fumé, crème mascarpone et wasabi, croustille de crabe  
*Sushi of smoked salmon , Mascarpone cream and wasabi, croustillant of crab*

○○○O○○

Le duo de saumon et Saint-Jacques, pané aux noisettes torréfiées  
*Duo of Salmon and Scallops, Breaded of roasted hazelnuts*

Notre lièvre façon royale, purée de potimarron réglisse  
*Our hare cooked like "Royale", purée of pumpkins and liquorice*

Le galet de pomme vitelotte, lotte, champignons et huile de truffe  
*« Peeble » of purple potatoes, monkfish, mushrooms and truffle oil*

Le carré d'agneau, condiment croquant et aubergine fumée  
*Loin of lam, crispy condiment and smoked aubergine*

La suggestion du chef en fonction du marché  
*The chef suggestion depending on the market*

○○○O○○

Le chariot de Fromages affinés  
*Matured cheeses*

○○○O○○

La carte des desserts  
*Choice in desserts menu*

**Le menu 38,00 € net**  
**Entrée - plat - fromages ou dessert 33,00 € net**  
**Plat - fromages ou dessert 27,00 € net**

## Menu « Saveurs des Saisons »

Le duo de foie gras confit au sel de Guérande et ormeau, compotée d'oignons au jus de grenade  
*Traditionnal homemade duck liver cooked in Guérande salt, ormer and onions compote*

Le foie gras poêlé, laqué au jus de rhubarbe et sureau, poudre de crumble  
*Pan fried duck liver, lacquered with rhubarb juice*

Le homard et le bœuf en fine raviole, beurre de mâche  
*Loster and beef raviole, lamb's lettuce butter*

Le blinis de rouget et foie gras, sauce coraillée  
*Red Mullet and duck liver blinis, coral sauce*

La boulangère de Saint-Jacques, jeunes poireaux grillés et ventrèche  
*Scallops and young grilled leeks*

L'ormeau aux condiments, vinaigrette aux noisettes torréfiées (supplément 7,00€)  
*Ormers (earshells) cooked with condiments, vinaigrette with roasted hazelnuts*

○○○O○○

Le pigeonneau de Paul Renaud pané Muesli et jeune maïs, pastilla de cuisse  
*Young pigeon «Paul Renaud », cooked with Muesli and young corn, pigeon leg pastilla*

Le Filet de bœuf, spaghetti de salsifi au lard, purée soubise  
*Panfried beef fillet, salsify and bacon, soubise purée*

La tarte friande de ris de veau, garniture mijotée  
*Sweetbreads and slow cooked vegetables*

Le bar de ligne, saisi sur galet, nage réduite liée aux crevettes grises, pomme vapeur aux beurres gourmands  
*Sea bass cooked on a pebble, shrimp's juice and different butters on boiled potatoes*

L'arlequin de Saint Pierre, première asperge verte et bigorneaux, fine mousseline  
*John dory, young green asparagus and winkles, thin mousseline*

\* *Le homard breton rôti au beurre salé, « Kouign Patatez », jus de rôti*  
*Roasted brittany lobster with salted butter, potatoes cake and juice (homard menu)*

○○○O○○

Le chariot de fromages affinés  
*Matured cheeses*

○○○O○○

La carte des desserts  
*Choice in desserts menu*

**Le menu à 46,00 € net**

**Le menu Homard 85,00 € net**

(entrée aux choix, Homard rôti, fromage et dessert)

*Les plats que nous vous proposons sont soumis aux variations du marché et peuvent, par conséquent, nous faire défaut  
Tous nos prix sont nets - Viande de bœuf : origine France*

## La Carte

Le duo de foie gras confit au sel de Guérande et ormeau, compotée d'oignons au jus de grenade <i>Traditionnal homemade duck liver cooked in Guérande salt, ormer and onions compote</i>	23 €
Le foie gras poêlé, laqué au jus de rhubarbe et sureau, poudre de crumble <i>Pan fried duck liver, lacquered with rhubarb juice</i>	24 €
Le homard et le bœuf en fine raviole, beurre de mâche <i>Loster and beef raviole, lamb's lettuce butter</i>	24 €
La boulangère de Saint-Jacques, jeunes poireaux grillés et ventrèche <i>Scallops and young grilled leeks</i>	25 €
Le blinis de Rouget et foie gras, sauce coraillée <i>Red Mullet and duck liver blinis, coral sauce</i>	24 €
L'ormeau aux condiments, vinaigrette aux noisettes torréfiées <i>Ormers (earshells) cooked with condiments, vinaigrette with roasted hazelnuts</i>	29 €
La tarte friande de ris de veau, garniture mijotée <i>Sweetbreads and slow cooked vegetables</i>	27 €
Le pigeonneau de Paul Renaud pané Muesli et jeune maïs, pastilla de cuisson <i>Young pigeon «Paul Renaud», cooked with Muesli and young corn, pigeon leg pastilla</i>	27 €
Le Filet de bœuf, spaghetti de salsifi au lard, purée soubise <i>Panfried beef fillet, salsify and bacon, soubise purée</i>	27€
Le bar de ligne, saisi sur galet, nage réduite liée aux crevettes grises, pomme vapeur aux beurres gourmands <i>Sea bass cooked on a pebble, shrimp's juice and different butters on boiled potatoes</i>	27€
L'arlequin de Saint Pierre, première asperge verte et bigorneaux, fine mousseline <i>John dory, young green asparagus and winkles, thin mousseline</i>	27 €

**Suite au passage de la TVA à 5.5%, nous vous informons d'une baisse de 2.40 Euros à valoir sur les plats proposés ci-dessus.**

**Le homard breton rôti au beurre salé, « Kouing patatez », jus de rôti** 14,00€/100gr/pers.  
*Roasted brittany lobster with salted butter, potatoes cake and juice*

Le chariot de fromages affinés 9,50 €  
*Matured cheeses*

Le Dessert à la carte 9,50 €  
*Sweets*

*Les plats que nous vous proposons sont soumis aux variations du marché et peuvent, par conséquent, nous faire défaut  
Tous nos prix sont nets - Viande de bœuf : origine France*

## La Carte des Desserts

Le traditionnel soufflé maison  
*Traditional homemade soufflé*

L'assiette gourmande  
*Sweets assortment*

La découverte chocolatée  
*Chocolate discovery*

Le dôme à la crème de châtaigne, au Cognac et à l'orange servi sur son sablé breton  
*Chocolate cake with chestnut cream, Cognac and orange, served on a shortbread*

La fantaisie à l'abricot et à la nougatine façon Chiboust, sorbet abricot  
*Apricot and nougatine mouss, apricot sorbet*

La fine tarte aux pommes à la crème d'amande flambée et sorbet pomme verte  
*Traditional flamed apple tart with almond cream, green apple sorbet*

Le duo de macaron au miel et à la passion accompagné de son sorbet mangue-passion  
*Honey and passion fruits macaroon with mango and passion fruit sorbet*