

# MENU

## FETE DES MERES

*Coupe de champagne + amuse-bouche + entrée + plat + dessert  
(Boisson non comprise)*

### 55 €

### Amuse-Bouche

Apéritif avec coupe de Champagne  
Panacotta au citron vert et aneth, Œuf arënkha, Gressini

\*\*\*

### Entrée au choix

(À la carte 14€)

Foie gras de canard, chutney de fruits, pain de campagne grillé  
Les 9 Huîtres de l'Ecailler Fines Claire n°4

Chair de Tourteau aux herbes, crémeux d'avocat, agrumes et sauce cocktail  
Œuf poché, houmous aux épices, crème fouettée au sésame torréfié, pistou  
de coriandre

Thon juste saisi, sésame, tartare de légumes croquants aux amandes,  
vinaigrette Thaï

Gaspacho de petit-pois à la menthe poivrée, brunoise de feta et pain toasté

\*\*\*

### Plat au choix

(À la carte 32€)

Filet de bar cuit plancha, quinoa bio façon pilaf, pistou de tomates et salade  
d'herbes

Dos de cabillaud rôti, risotto croustillant à l'encre de seiche, asperges,  
crème langoustine

Pavé de saumon cuit plancha, tian de légumes confits, pistou basilic  
Rumsteck race Aubrac, pommes grenailles confites et cœur de romaine  
braisé

Pavé de veau sauce marchand de vin, polenta croustillante aux oignons et  
olives noires

Filet mignon de porc poêlé, écrasé de pommes de terre aux oignons  
cébettes, jus romarin

\*\*\*

### Dessert au choix

(à la carte 12€)

Assortiment de fromages de chez Xavier

Macaron pistache, crémeux passion, framboises

Profiteroles au chocolat Valrhona grand cru Equatorial, glace vanille

Liégeois de chocolat Tainori, sablé breton, écume de lait, glace caramel salé

Nage de fraises et balsamique, sorbet basilic, croquant aux amandes

Tartare ananas au citron vert, gingembre, streuzel et glace coco

Délice au citron, sablé breton, crème fouettée et meringue