

Menu La Horaine à 18,50€TTC par personne hors boissons, hors service :

Entrées - une au choix:

- Terrine de foie de volaille maison, confit d'oignon au cidre et raisins
- Tarte salée de la mer parfumée au curry, verdurette (moules, crevettes, palourdes)
- Saucisson chaud et sa vinaigrette à l'échalote, salade de pommes de terre à l'ancienne

Plats – un au choix:

- Blanquette de dinde paysanne, sauce suprême, riz basmati **
- Noix de jambon caramélisée rôtie aux épices, pommes de terre sautées **
- Emincé de poulet à la normande, riz pilaf **

Desserts – un au choix:

- Mille-feuilles
- Tarte bourdaloue aux poires
- Aumônière pomme au caramel au beurre salé

** Possibilité de vous livrer votre plat chaud à domicile – nous contacter.

Menu La Cardinale à 24,60€TTC par personne hors boissons, hors service :

Entrées – une au choix:

- Tarte feuilletée andalouse, effeuillé de jambon Serrano
- Délice de Saint-Jacques et sa sauce cocktail, croquant aux deux pommes
- Tortilla de légumes en rémoulade, marinade de saumon frais

Plats – un au choix:

- Fondant de noix de joue de porc au cidre, pomme de terre écrasée aux amandes, poêlée de pleurotes **
- Jambonnette de pintade braisée, jus parfumé au foie gras, étuvé de légumes du moment **
- Filet de daurade royale, risotto, velouté parfumé au gingembre

Desserts – un au choix :

- Tarte fine aux pommes, caramel au beurre salé
- Mi-cuit au chocolat, sauce pistache
- Paris-Brest

** Possibilité de vous livrer votre plat chaud à domicile – nous contacter.

Menu « Le Kern » à 28,80€TTC par personne hors boissons, hors service :

Entrées – une au choix :

- Brochette de crevettes marinées à l'indienne, samoussa de légumes et verdurette
- Tarte fine méridionale, chiffonnade de bresaola, tuile au parmesan
- Panaché côtier et assaisonnements (6 huîtres creuses du Toëno OU 3 huîtres creuses du Toëno et 4 crevettes roses et 4 bulots)

Plats – un au choix :

- Tronçon de filet de cochon, pommes grenailles à la fleur de sel, sa poêlée de champignons du moment, velouté
- Pavé de lieu jaune et sa sauce vierge, risotto crémeux au parmesan
- Filet de cannette de barbarie rôtie aux zestes d'agrumes confits, sauce bigarade, poêlée de navets

Desserts – un au choix :

- Macaron noisette
- Tatin de pomme individuelle, glace vanille
- Nougat glacé, coulis passion

****** Possibilité de vous livrer votre plat chaud à domicile – nous contacter.

Menu « Les Dervinis » à 37,50€TTC par personne hors boissons, hors service :

Entrées – une au choix :

- Mélange nordique sur toast de campagne grillé, tranche de saumon gravlax, jus d'herbes
- Mignonnettes de caille et tatin de champignons, jus réduit crémé
- Filets de rouget marinés au pesto, légumes juste cuits parfums Méridionaux, le tout en papillote

Plats – un au choix :

- Jarret d'agneau cuit comme un tajine, jus aux olives et écorces de citron, pommes de terre fondantes et gratin d'aubergines **
- Pavé de quasi de veau juste doré, jus à la graine de moutarde, pommes de terre grenailles à la fleur de sel, tomate confite **
- Filet de bar, fine croûte de fruits secs, vinaigrette à l'orange et vanille, purée de patates douces et tuile d'ananas

Fromages – un au choix :

- Croustillant de brie à la rhubarbe, salade mêlée
- Tartine de tome de Savoie, miel et origan, salade mêlée

Desserts – un au choix :

- Parfait citron meringué
- Saveurs trois chocolats
- Fameuse charlotte aux poires
- Fraisier (en saison)

** Possibilité de vous livrer votre plat chaud à domicile – nous contacter.

Menu « Le Galion » à 45,50€TTC par personne hors boissons, hors service :

Entrées – une au choix :

- Médaillon de foie gras mi-cuit, gelée de muscat et bouchon de pain d'épices, chutney figue gingembre
- Parfait de lotte et Saint-Jacques, minestrone de légumes, velouté de tomate, feuilleté de poireaux
- Pavé de saumon fumé, salade de légumes bretons de saison, au vinaigre de cidre, croquant de pomme poire au chouchen

Plats – un au choix :

- Pavé de turbot, crème de chou fleur et chorizo, cœur d'artichaut farci, vitelotte et fine mousseline de céleri rave
- Tournedos de filet de bœuf, jus lié au foie gras et champignons nobles, pommes dauphines et pois gourmands
- Magret de canard rôti, bruschetta de gésiers et foie confits, moelleux carotte cumin, pomme Anna et jus au vin vieux relevé d'airelles

Fromages – un au choix :

- Feuilleté de Saint-Marcelin et sa pomme caramélisée, mesclun de salade aux fruits secs
- Borek de roquefort et noix (croustillant roulé)

Desserts – un au choix :

- La douceur poire caramel
- Souvenirs des îles
- Framboisier