

**Menu La Horaine à 20,00€TTC par personne hors boissons, hors service :**

**Entrées - une au choix: 6,50€TTC**

- 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: 9,10€TTC**

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

**Desserts – un au choix: 4,40€TTC**

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

**Menu La Cardinale à 26,60€TTC par personne hors boissons, hors service :**

**Entrées – une au choix: 9,10€TTC**

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

**Plats – un au choix: 12,50€TTC**

- 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 crémeux, tomate confite, velouté parfumé au gingembre

**Desserts – un au choix : 5€TTC**

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

**Menu « Le Kern » à 31,10€TTC par personne hors boissons, hors service :**

**Entrées – une au choix : 11,35€TTC**

- Brochette de crevette 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 : 14,60€TTC**

- 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 : 5,15€TTC**

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

**Menu « Les Dervinis » à 40,50€TTC par personne hors boissons, hors service :**

**Entrées – une au choix : 13,20€TTC**

- 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 : 18,25€TTC**

- 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 patate douce et tuile d'ananas

**Fromages – un au choix : 3,45€TTC**

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

**Desserts – un au choix : 5,60€TTC (Gâteau vendu 44,80€TTC à l'unité si panaché) .**

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

**Menu « Le Galion » à 49,15€TTC par personne hors boissons, hors service :**

**Entrées – une au choix : 14,90€TTC**

- 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 : 22,15€TTC**

- 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 : 5,50€TTC**

- 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 : 6,60€TTC (Gâteau vendu 52,80€TTC à l'unité si panaché) .**

- La douceur poire caramel
- Souvenirs des îles (mangue, passion)