

Pour commencer....

Froid

*Foie gras de canard contisé aux artichauts
Moelleux de céleri rave 28 €*

*St Jacques émincées
bavaroise aux topinambours
survolées de truffes noires 29 €*

*homard en vinaigrette d'agrumes
ravioles de coquillages 31 €*

Chaud

*Notre traditionnel risotto milanais
vieux parmesan, jus court aux herbes 24 €*

*Saumon juste rosé croustillant
En tarte moutarde à l'ancienne 21 €*

*St jacques snackées à la crème de carotte
moelleux de cardamome 22 €*

Pour suivre...

En mer

*Bar de ligne Breton dos en ventrèche
compression d'une paëlla
écume de homard 36 €*

*Lieu jaune des côtes Bretonnes
finesse de pomme de terre
chips d'ail, éponge de chlorophylle 28€*

*Cabillaud cuit à la nage de brandade
Riviera de légumes acidulés
aux citrons semi confits 25 €*

En terre ...

*Ris de veau braisé aux champignons des bois
pommes frites maison 37 €*

*Pièce de bœuf grillée
Conchiglioni aux légumes
et foie gras 31 €*

*filet de veau cuit délicatement
croustilles d'amandes
choux Bruxelles grillés
gnocchi truffées 32 €*

Pour terminer...

*Religieuse au praliné et chocolat
Croustille de dentelle 12 €*

*Légèreté et cassant d'un mille feuilles
Au caramel Breton glace à la farigoule 12 €*

*Barre de mousse de lait au chocolat lacté
Croustillant de praliné glace vanille 12 €*



Le 40 Menu anniversaire

Éveil du palais

Notre traditionnel risotto au vieux parmesan

Lieu jaune finesse de pommes de terre
Chips d'ail, éponge de chlorophylle

Touche sucrée

Légèreté et cassant d'un mille feuilles
Au caramel Breton glace à la farigoule
40 €

Menu tradition et gourmandise

Éveil du palais

Foie gras de canard contisé aux artichauts
Moelleux de céleri rave

Saumon juste rosé croustillant
En tarte moutardée à l'ancienne

Bar de ligne dos en ventrèche
compression d'une paëlla
Ecume de homard

Ou

Pièce de Bœuf grillée
conchiglioni aux légumes et foie gras

Touche sucrée

Barre de mousse de lait au chocolat
lacté croustillant de praliné glace
vanille 56 €

Formule à 24 €

En semaine midi et soir sauf samedi soir dimanche et jours fériés

Menu gourmet

Éveil du palais

St Jacques émincées
barvaroise aux topinambours
survolées de truffes noires

Homard en vinaigrette d'agrumes
ravioles de coquillages truffés

Cabillaud cuit à la nage de
brandade, riviera de légumes

Ris de veau braisé
aux champignons des bois

Touche sucrée

Religieuse au praliné et chocolat
Croustille de dentelles 86 €

Le plateau de fromage 12€

Les fromages sont de Philippe
Olivier Affineur
à Boulogne sur Mer

Menu jeunes convives moins de
12 ans : 15 €

