

LES MENUS

BERDER

49

Pièces cocktails

Amuse Bouche

SARDINE DE CORNOUAILLE

Printanière de légumes, huile de Fenouil

OU

6 HUITRES N°3 DU GOLFE

Vinaigre à l'échalotte, pain et beurre de baratte

CONTRE-FILET CUIT A LA BRAISE

Echalotte grise de Bretagne, jus corsé à la

Moelle

OU

LIEU JAUNE

Artichaud poivrade, coriandre, jus de

Barigoule

*Accord mets vins 24
(3 verres)*

FRAICHEUR DE FRAISE GARIGUETTE

Basilic et poivre de Kampot

OU

CHOCOLAT GUAYAQUIL

Yuzu, gingembre

Mignardises



LOGODEN

79

Pièces cocktails

Amuse Bouche

ASPERGES BLANCHES

Marinières de coquillages

OU

ARAIGNÉE DE MER DE NOS CÔTES

Crèmeux de petit pois aux épices douces

AIGUILLETES DE ST PIERRE RÔTIES

Couteaux et chicoré, verveine citron

OU

AGNEAU DE SEPT HEURES

Aux senteurs marines

Dessert au choix à la carte

RAVIOLI DE FOIE GRAS FUMÉ EN CAPPUCCINO
DE CHAMPIGNON

Mignardises



HOMARD BLEU

109

Pièces cocktails

Amuse Bouche

*Accord mets vins 24
(3 verres)*

RAVIOLI DE HOMARD BLEU EN CAPPUCCINO

HOMARD BLEU ENTIER GRATINÉ AU BEURRE DE CORAIL

ET POUR FINIR, UN DE NOS DESSERTS PROPOSÉ À LA CARTE

Mignardises

Nous vous remercions de nous signaler, au moment de votre réservation, toute allergie ou intolérance alimentaire afin que nous puissions adapter au mieux nos plats lors de votre visite.



À LA CARTE

ENTRÉES

SARDINE DE CORNOUAILLE Ecume de pomme de terre, champignons du moment	18
ASPERGES BLANCHES Marinière de coquillages	22
ARAIGNÉE DE MER DE NOS COTES Crèmeux de petit pois aux épices douces	26
RAVIOLI DE FOIE GRAS FUMÉ EN CAPPUCINO DE CHAMPIGNONS	22
RAVIOLI DE HOMARD BLEU EN CAPPUCINO	26
9 HUITRES N°3 DU GOLFE Vinaigre à l'échalotte, pain et beurre de baratte	22

PLATS

LIEU JAUNE Artichaut poivrade, coriandre, jus de Barigoule	28
NOIX DE RIS DE VEAU Pomme de terre fondante au foie gras	42
AIGUILLETES DE ST PIERRE RÔTIES Couteaux et chicoré, verveine citron	34
AGNEAU DE SEPT HEURES Aux senteurs marine	36
CONTRE-FILET CUIT À LA BRAISE Echalotte grise de Bretagne, jus corsé à la moelle	28
HOMARD BLEU ENTIER GRATINÉ AU BEURRE DE CORAIL ET ESTRAGON	78

DESSERTS

CHOCOLAT GUAYAQUIL Yuzu, gingembre	15
FRAICHEUR DE FRAISE GARIGUETTE Basilic, poivre de Kampot	15
LE DÉLICIEUX Notes de caramel & chocolat, croustillant de cacahuètes	15
DUO CAROTTE RHUBARBE Bonbons glacés à la Cardamome, jeune carotte caramélisée	15

Nous vous remercions de nous signaler, au moment de votre réservation, toute allergie ou intolérance alimentaire afin que nous puissions adapter au mieux nos plats lors de votre visite.