

# LE MENU

39

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

## ENTRÉES

### SARDINE DE CORNOUAILLE

Printanière de légumes, huile de Fenouil

### ŒUF PARFAIT À L'HUILE DE TRUFFE

Ecume de pomme de terre, champignons  
du moment

### ARAIGNÉE DE MER DE NOS COTES\* +6EUR

Crèmeux de petit pois aux épices douces

### RAVIOLI DE FOIE GRAS FUMÉ EN CAPPUCINO DE CHAMPIGNONS\* +3EUR

### 9 HUITRES N°3 DU GOLFE

Vinaigre à l'échalotte, pain et beurre de baratte

## PLATS

### LIEU JAUNE

Artichaut poivrade, coriandre, jus de Barigoule

### NOIX DE RIS DE VEAU\* +10EUR

Pomme de terre fondante au foie gras

### AIGUILLETES DE ST PIERRE RÔTIES\* +6EUR

Couteaux et chicoré, verveine citron

### AGNEAU DE SEPT HEURES

Aux senteurs marine

### CONTRE-FILET CUIT À LA BRAISE

Echalotte grise de Bretagne, jus corsé à la moelle

## DESSERTS

### CHOCOLAT GUAYAQUIL

Yuzu, gingembre

### FRAICHEUR DE FRAISE GARIGUETTE

Basilic, poivre de Kampot

### LE DÉLICIEUX

Notes de caramel & chocolat, croustillant de cacahuètes

### DUO CAROTTE RHUBARBE

Bonbons glacés à la Cardamome, jeune carotte caramélisée

## À LA CARTE

(HORS SUPPLÉMENTS\*)

ENTRÉES..... 16EUR  
PLATS..... 30EUR  
DESSERTS..... 12EUR

# HOMARD BLEU 119

*PIÈCES COCKTAILS*

*AMUSE BOUCHE*

RAVIOLI DE HOMARD BLEU EN CAPPUCCINO

HOMARD BLEU ENTIER GRATINÉ AU BEURRE DE CORAIL

POUR FINIR, UN DE NOS DESSERTS PROPOSÉ À LA CARTE

*& MIGNARDISES*

## ACCORD METS VINS

TRIO ..... 24EUR  
QUATRO ..... 30EUR