



Entrées

L'Œuf fermier de Loué

Servi mollet, escargot du Maine cuisiné à l'ail et persil en coque croustillante, velouté aux cèpes

24€

Le Coco de Paimpol

En crème moussueuse, noix de Saint-Jacques d'Erquy saisies à la plancha, foie gras poêlé, un trait d'huile de persil

26€

Le foie gras de canard

Poché au vin d'épices, servi tranché et assaisonné au sel rouge d'Hawaï, mesclun à l'huile d'argan

25€

Saint-Jacques d'Erquy en trilogie

- poêlées aux girolles et jus de coing
- en tartare aux huitres de Normandie, mascarpone au raifort
- crue en carpaccio, vinaigrette à l'huile d'olive vanillée

31€

Poissons

Le sandre

Rôti sur la peau, betteraves Chioggia et petits oignons rouges fondants, jus de betterave parfumé au Xeres

25€

La sole

En tronçon cuite sur l'arête, riz Vénére et étuvée de carottes violettes et jaunes, fumet réduit au citron yuzu

29€

La dorade royale

en filet cuit à l'unilatéral, fines pâtes à l'encre de seiche, raviole d'huitre de Normandie, émincé d'endives caramélisées

27€

Viandes

Le filet de bœuf Blonde d'Aquitaine

servi poêlé, cèpes persillés, mousseline de topinambour, jus à la truffe

34€

Le suprême de poulet fermier de Loué

farcé au foie gras de canard et pousses d'épinard, salsifis crévés, une purée de persil tubéreux, jus réduit de volaille

32€

Le ris de veau

cuit meunière au beurre demi-sel, châtaignes étuvées et potiron, jus de coing réduit

35€

Poulet fermier jaune de Loué

rôti entier au four, purée de pommes rattes, feuilles tendres à l'ail, simple jus.
Servi pour 2 personnes. -1h de cuisson-servi jusqu'à 13h15 et 21 heures

63€

Gourmandises

Le chocolat Costa Rica

En tartelette servie tiède, crème brûlée au chocolat blanc et banane Fressinette flambée

13€

La poire William

dans une coque meringuée, dés de poires et chantilly à la vanille, sorbet poire arrosé de chocolat chaud

La pomme Reine des Reinettes

Dés poêlés à la cassonade sur un sablé breton
Crème glacée aux pistils de safran de Daumeray, un grog aux épices et cidre

Les fruits frais

servis au naturel et sorbets « maison »

