

# Menu Découverte

Amuse-bouche



Noix de Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc grillées,  
mousseline de brocoli à l'huile de noisette,  
émulsion au chorizo ibérique

**ou**

Pressé de foie gras de canard aux poires confites et au pain d'épices,  
gelée de vin chaud, quelques jeunes pousses assaisonnées à l'huile d'olive



Filet de sar cuit à l'unilatéral,  
fenouil et oignon des Cévennes braisés au citron confit,  
fumet réduit au corail d'oursin

**ou**

Suprême de pintade fermière de Loué farci d'escargots du Maine et chanterelles,  
le panais en différentes cuissons,  
bouillon réduit émulsionné au beurre d'herbes



Les agrumes :

Mousse de mandarine et cœur confit d'agrumes, clémentines parfumées au Grand-Marnier,  
sorbet au thym frais

**ou**

La pomme confite longuement au four,  
biscuit au sarrasin et émulsion de yaourt grec au miel,  
glace au foin

Un plat et un dessert : 37 €

Une entrée et un plat : 40 €

Une entrée, un plat et un dessert : 47 €

Fromages du Maine servis au plateau : 7 €

# Menu Gourmand

Menu unique, proposé par le Chef pour son juste équilibre des saveurs.  
Ce menu peut également être décliné avec une entrée, le poisson *OU* la viande et le dessert

Amuse-bouche



Escalopes de foie gras de canard grillées,  
velouté de cerfeuil tubéreux, huile de truffe blanche



Noix de Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc,  
quelques légumes croquants et tofu de M.Takayanagi,  
bouillon de dashi



Le dos de cerf de chasse cuit rosé, parfumé au poivre rouge de Kâmpôt,  
potimarron et légumes racines du moment,  
jus réduit au whisky et au café du Guatemala



Finger au chocolat noir de Papouasie Nouvelle Guinée,  
praliné à la cacahuète,  
sorbet au chocolat noir et à la fleur de sel de Guérande

Menu Gourmand complet : 63 €

L'entrée, plat (poisson ou viande) et dessert : 53 €

Fromages du Maine servis au plateau : 7 €