

A la carte...

Les Entrées

- Le foie gras de canard sélectionné par la Maison Masse** 29 €
en escalopes poêlées, blettes cuisinées au beurre noisette et au citron confit, jus de viande
- Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc** 34 €
juste saisies, crème de coco de Paimpol parfumée d'huile de noix du Manoir de Carrefour, quelques grains de Caviar « L'Impertinent »
- Les huîtres de Normandie** 34 €
six huîtres pochées et assaisonnées de poivre à huître, endive caramélisée, bouillon de volaille émulsionné au beurre d'algues
- Le caviar Perle Noire « L'Authentique »** 60 €
30 gr de caviar jeune, d'une surprenante fraîcheur, au goût naturel, blinis à la farine de blé noir

Les plats que nous proposons à la carte sont réalisés avec beaucoup de soin et nécessitent invariablement un temps de préparation avant d'être servis.

Les Poissons

- La barbue de Bretagne** 34 €
le filet simplement grillé, fins spaghetti de sarrasin et légumes croquants au Shiso vert, bouillon de Dashi
- La sole de Bretagne** 38 €
tronçon cuit sur l'arête, poêlée de girolles aux amandes, jus réduit de pomme verte au thym citron
- Le bar de Bretagne** 32 €
Dos de bar à l'unilatéral, confit d'oignon de Roscoff au cidre fermier, guéménoise grillée, jus de viande au poivre de Penja

Les Viandes

- Le filet de canette fermière de Loué** 32 €
grillé sur la peau au grué de cacao, mousseline de patate douce zestée d'orange,
jus réduit parfumé aux baies de Ma Khaen
- Le ris de veau** 38 €
la pomme de cœur simplement rôtie au beurre demi-sel de la ferme Bodard, céleri confit aux épices,
jus de carotte au gingembre et au citron yuzu
- Le Poulet du Mans de la Ferme de la Poule Noir, Gwenaël Lhuissier** 40€
le filet à basse température et grillé aux graines de sarrasin torréfiées,
la cuisse en cromesquis aux cèpes et aux herbes fraîches, jus de volaille réduit
- Le poulet jaune fermier de Loué entier** servi pour 2 personnes - 1h15 de cuisson - servi jusqu'à 12h45 et 20h00 - rôti simplement au four, mesclun à l'ail, mousseline de pommes Ratte du Touquet, jus réduit 63 €

Les Gourmandises

- La pomme Reine des Reinettes** 14 €
pomme confite à la vanille de Papouasie et au Pommeau du Maine, kouign amann servi tiède, sorbet au cidre
- La mandarine**
en soufflé chaud parfumé à la liqueur de Mandarine Impériale, sorbet à l'orange
- La poire Conférence**
pressé de poire confite à la vergeoise brune, sablé aux épices, sorbet à la poire parfumé de cardamome verte
- La grande assiette de fruits frais rafraîchis de sorbets maison**