



LA CARTE DES SAVEURS

* * *

LES ENTREES



Mille feuille au deux saumons , chantilly de Langoustine	12 €
Terrine de canard et caille , figue au thé , palmier aux herbes	12 €
Velouté de légumes de saison , perles de légumes et lardons de magret fumé maison	12 €
Foie gras de canard maison , chutney mangue clémentine , pain d'épices grillé	16 €
Déclinaison fumée (sorbet haddock , cabillaud et st jacques fumé maison)	16 €
Marmite de coquillages façon bouillabaisse	16 €
Tartare de bulot saumon homard avocat , sauce curry coco , citron confit	24 €
Farandole de St jacques , sauce Lucifer	24 €
Foie gras poêlé , effeuillé de pomme étuvée , sauce pommeau , croutons de pain d'épices	24 €
Œufs brouillés julienne de truffes (15 gr)	26 €

LES PLATS

Dos de cabillaud , beurre St Nicolas , raviole noire	16 €
Canon de mignon de porc lardé , crème de lard champignons	16 €
Tête de veau croustillante , sauce moutarde en grains , pommes grenailles	16 €
Magret de canard farci pleurottes , sauce orange Grand Marnier	21 €
Mignons de filet de veau saveur de la forêt	21 €
Tête a tête de saumon et lotte au deux sauces	21 €
Demi homard Europe , beurre de Sauterne orange	26 €
Coeur de ris de veau braisé au Morilles	26 €
Filet de bœuf Français , glace de vin et brisures de truffe	26 €
Homard Normand entier (150gr décortiqué) au beurre de Sauterne	52 €

LES DESSERTS

(Merci de les commander en début de repas)

Coupe Grecque fruits rouges , crumble , coulis de fraise , tuile caramélisée orange	9 €
Pâquerette génoise au thé matcha vanillée , framboise et chocolat blanc	9 €
Choux craquelin au deux chantilly (vanille , pistache) caramel beurre salé , pécanes caramélisés	9 €
Salade et plateau de fromages affinés et ses accompagnements	10 €
Mille feuille façon Opéra , vanille , amaréna , chocolat noir	10 €
Déclinaison de chocolat (macaron , cœur coulant , bouchée et viennois)	10 €
Nougat glacé maison , coulis de framboise	10 €
Entremet glacé mangue vanille passion , biscuit sablé Breton maison	12 €
Palette des desserts	
(roulé thé matcha framboise , viennois chocolat , biscuit sablé amaréna et sorbet)	12 €
Gratin banane coco chocolat	12 €
Café Goumand (palette de desserts + café ou thé)	14 €

Tous les plats de notre carte sont faits maison avec le maximum de produits locaux

Vous n'avez pas fini votre assiette ou votre bouteille !...
Sac et doggy bag sont à votre disposition pour déguster tranquillement chez vous



Afin d'éviter tout incident, signalez nous vos éventuelles allergies
La liste de nos plats pouvant contenir des allergènes est à votre disposition

JANVIER 2023