

## MENU GOURMANDISE

39 €

Assiette de fruits de mer

Tartare de thon aux fruits exotiques

Foie gras de canard, tartare de fraises, poivre et vinaigre balsamique

Crème de crustacés, chair de crabe, purée d'oignons de Roscoff et chorizo

\*\*\*\*\*

Filet de bar aux artichauts et huile de truffe

Côtelettes d'agneau, confits de légumes, olives Taggiaschas

Poêlée d'ormeaux jus persillé, pomme purée double beurre ( suppl. 6 € )

1/2 homard bleu grillé 250/300 g ( suppl. . 6 € )

\*\*\*\*\*

Tarte mousse mascarpone chocolat blanc, citron vert et fraises bretonnes

Macaron noisette et gianduja

Kouign Aman de la maison Hascoët, et sa glace caramel beurre salé

Sélection de fromages affinés par Jean Yves Bordier

Afin de mieux vous servir nous vous demandons de choisir vos desserts en début de repas

PRIX TAXES ET SERVICE COMPRIS  
VIANDE BOVINE ORIGINE FRANCE OU U.E.