

---

# DÉJEUNER

## AUTOMNE

" Des produits frais, des goûts francs, une proximité avec les producteurs qui nous accompagnent...

Nos menus sont construits à partir des produits du moment, souvent influencés par le végétal et l'iode. Des produits qui ne viennent jamais de très loin. "

MENU  
ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT

20 €

MENU  
ENTRÉE + PLAT + DESSERT

25 €

MENU DÉCOUVERTE  
4 SERVICES

35 €

MENU DÉCOUVERTE  
5 SERVICES

58 €

### Huître bretonne - Laurier - Pomme

Huîtres à la vapeur accompagnées d'un condiment aux pommes acidulées et d'une huile de laurier.

OU

### Céleri rave et Moutarde frappée - Noisette et Cresson

Velouté de cresson au beurre noisette.

Quenelle glacée de céleri-rave relevée à la moutarde.

---

### Pomme de terre - Moëlle - Bonite séchée - Café

Pomme de terre fondante et onctueuse, moëlle rôtie.

Sablé parfumé au café et copeaux de bonite séchée.

OU

### Poisson de saison - Chou fleur - Encre

Filet juste nacré, purée et copeaux crus de chou fleur.

Sauce poisson & encre de seiche.

---

### Premiers agrumes - Fromage blanc & Huile d'olives

Carpaccio de clémentines et nage d'agrumes.

Sorbet au fromage blanc et huile d'olives.

Prix nets en euros par personne - Taxes et services compris - Chèques non acceptés

Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes.

Merci de nous signaler vos éventuelles restrictions alimentaires.