

## ENTRÉES

Oeuf parfait, coquillages en persillade sur son croustillant de parmesan, émulsion fumée 13€

La soupe de poisson signature 14€

Foie gras mi cuit au chouchen, condiment de pomme au cidre de Kerné 18€ ★



## PLATS

Éffeuillé de cabillaud, fondue de poireaux et sucrine, émulsion citronnelle 24€

Mignon de porc cuit au sautoir, ravioles de pomme de terre aux échalotes confites et duxelles de champignons, jus court 23€

Lieu jaune, déclinaison de carottes au gingembre, beurre à l'orange 27€ ★



## DESSERTS

Choux farcis à la crème praliné noisette, caramel au beurre salé 14€

Sablé breton, crème légère à la vanille, segment d'agrumes 14€

Crumble de cacao et sa crème légère, condiment passion 14€

★ Supplément de 5 euros pour coffret cadeau Smartbox ou Wonderbox



## ENTRÉES

Perfect egg, shellfish with parsley sauce on a Parmesan crisp, smoky emulsion 13€

Signature fish soup 14€

Semi-cooked foie gras with chouchen (a Breton mead), apple relish with Kerné cider 18€



## PLATS

Flaked cod, leek and sucrine lettuce fondue, lemongrass emulsion 24€

Pork tenderloin, potato ravioli with caramelized shallots and mushroom duxelles, light jus 23€

Pollock, a medley of carrots with ginger, orange butter 27€



## DESSERTS

Choux pastry filled with hazelnut praline cream and salted caramel 14€

Breton shortbread, light vanilla cream, and citrus segments 14€

Cocoa crumble with light cream and passion fruit relish 14€