

Entrées

~L'oreille, l'amande et la coquille~

Une entrée un peu volée dans un restaurant catalan et inspirée d'une cantina portugaise.

~Topinambour et Graved lax~

Le topinambour cru, la Doa, l'espuma de citron confit amènent au poisson un goût d'Orient.

~Rond, rond et petit patapon

Betteraves cuites au sel et œuf dur,
vinaigrette de câpres et anchois

~Mr Foie gras et Miss Saint Jacques~

~Noix et crème de foie gras et brioche dorée,
écume de soupe de poisson de roche.

Plats

~Secret de poissonnier~

Cou de cabillaud rôti avec plein de trucs vert
et pommes nouvelles au four

~Le Bon roi~

Poule au pot sauce blanche et légumes racines.

~Terre mer, pif paf~

Andouillette de porc tirée à la ficelle,
sauce de brandade, cake de morue.

~Il revient~

Agneau en croute de pain
pois chiche en ragoût.

~Maman mettait toujours une goutte de citron~

Cote de veau à la crème, pleurotes
et risotto d'ail des Ours.

Plateau de fromages

régionaux

ou/et

Desserts

Sablé breton poire cuite

~

Pogne en pain perdu, granité de clairette

~

Baba au rhum

~

Chocoulant et sorbet d'orange

~

**Végétozores,
signalez-vous
nous on fait le reste...**