

Entrées

~L'oreille de cochon, l'amande et l'escargot~

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 à l'Omble un goût d'Orient.

~Rond, rond et petit patapon~

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

~Mes premiers bords sur des voiliers~

Kakabia, une soupe de poisson que l'on pourrait prendre sur un caïque turc le long des côtes.

Plats

~Secret de poissonnier~

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

~Le père Seguin en parle encore~

Blanquette de chèvre aux légumes d'entre saison.

~Terre mer, pif paf~

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

~Depuis 2002, cela fait quand même un bail~

Agneau en croute de pain sur une bombine de paysan .

Desserts

ou/et

Plateau de fromages régionaux

***Sablé breton poire cuite**

***Pogne en pain perdu, granité de clairette**

***Baba au rhum**

***Chocolant et sorbet d'orange**

~

~

C'est le printemps et le printemps c'est local.

***Aïgo boulidó,**

Oeuf , asperges vertes et crème brûlée de foie gras

Côte de veau aux morilles, risotto d'ail des ours

Frais de chèvre, émulsion de petit lait

Pavlova de fraises

Merci aux Rey, Raillon, Vernet, Magnon , Leslie, Gilles, Boutarin, la dame des morilles

pour l'approvisionnement de ce menu à **38€**

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