

# La Carte

## POUR ACCOMPAGNER VOTRE APÉRITIF

*Effeillé de jambon Noir de Bigorre de Pierre Mateyron tranché à la minute*

17 € les 125 gr

~

*Pizzette cuite minute à la truffe d'été Tuber Aestivum et parmesan*

10 €



L'ENSEMBLE DES PLATS PROPOSÉS SUR NOTRE CARTE SONT FAITS MAISON

TOURTEAU DE BRETAGNE, 25 €  
*Servié émiété, citron caviar, petits pois,*

MAQUEREAUX, 20 €  
*Vinaigrette d'agrumes, faisselle, condiment céleri - kombawa*

ASPERGES BLANCHES DE SOLOGNE, 22 €  
*Sorbet verveine - réglisse, anis vert, citron confit*

FOIE GRAS DE CANARD, 21 €  
*En terrine, fraise, rhubarbe, vinaigre balsamique*

SAUMON D'ECOSSE LABEL ROUGE 17 €  
*Confit basse température, tomates Marmandes, basilic*

THON ROUGE 20 €  
*Aux épices juste snacké,  
Tomates confites à la vanille, vinaigrette soja*

LÉGUMES BIO DE SAISON, 14 €  
*Vinaigrette miel, bouquet de mâche, copeaux de pécorino aux poivre*

LANGUE LUCULLUS DE VALENCIENNES DE NOTRE FUMOIR, 18 €  
*Confit d'échalotes au vin rouge, pain au maïs*

GROS BAR SAUVAGE, <i>Choux rave, navet, Noilly Prat</i>	38 €
FILET DE DORADE ROYALE, <i>Carottes nouvelles, persil, gingembre</i>	19 €
HOMARD BLEU, <i>Pommes de terre, verveine, paprika</i>	59 €
LOTTE BAUDROIE, <i>Aubergines, jus de poivron jaune, huile d'argan</i>	28 €
EPEAUTRE BIO, <i>En risotto, légumes bio de saison et mimolette vieille</i>	18 €
NOIX ENTRECOTE DE VEAU, <i>Artichauts poivrade, ail frais, Porto blanc</i>	32 €
FILET D'AGNEAU, <i>En panure d'herbes, cébettes, brocolis, jus à la marjolaine</i>	28 €
BOEUF MATURÉ, <i>Coeur de carré de boeuf mûré huit semaines, rigatoni, champignons, jus truffé</i>	39 €
VOLAILLE FERMIÈRE, <i>Petits pois, rhubarbe, jus de volaille</i>	19 €

## Formule Midi à 27,90 €

Entrée - Plat ou Plat - Dessert

AU CHOIX PARMIS LE MENU « LE 36 »

UNIQUEMENT LE MIDI EN SEMAINE - HORS BOISSONS, FÊTES ET JOURS FÉRIÉS

## Menu « Le 36 » à 36 €

Entrée - Plat - Dessert

HORS BOISSONS, FÊTES ET JOURS FÉRIÉS

SAUMON D'ECOSSE LABEL ROUGE,

*Confit basse température, tomates Marmandes, basilic*

Ou

LANGUE LUCULLUS DE VALENCIENNES DE NOTRE FUMOIR,

*Confit d'échalotes au vin rouge, pain au maïs*

Ou

LÉGUMES BIO DE SAISON,

*Vinaigrette miel, bouquet de mâche, copeaux de pécorino au poivre*

~

VOLAILLE FERMÈRE,

*Petits pois, rhubarbe, jus de volaille*

Ou

EPEAUTRE BIO,

*En risotto, légumes de saison et mimolette vieille*

Ou

FILET DE DORADE ROYALE,

*Carottes nouvelles, persil, gingembre*

~

LE FROMAGE

*Sélection de trois variétés de fromage*

Ou

LA TARTE AU CITRON

*Tarte au citron de mon «Tonton», sorbet aux herbes*

Ou

LE BABA

*Abricot confit, chantilly Ivoire, sirop d'abricot au vieux rhum*

Ou

LE CHOCOLAT

*Panna cotta chocolat Guanaja, émulsion tonka, Cookies noix de pécan*

# Menu Gourmand à 49 €

HORS BOISSONS

MAQUEREAUX,

*Vinaigrette d'agrumes, faisselle, condiment céleri - combawa*

Ou

FOIE GRAS DE CANARD,

*En terrine, fraise, rhubarbe, vinaigre balsamique*

~

LOTTE BAUDROIE

*Aubegines, jus de poivron jaune, huile d'argan*

Ou

FILET D'AGNEAU,

*En panure d'herbes, cébettes, brocolis, jus à la marjolaine*

~

LA PISTACHE

*Tout en ganache, gianduja noir, pistache de Sicile,  
Chocolat noir craquant*

Ou

LA FRAISE

*Biscuit macaron, crème légère à la menthe,  
Fraises gariguettes de Plougastel fraîches et confites*

# Menu Dégustation à 85 €

HORS BOISSONS

*Laissez-vous guider autour d'un menu en 6 services imaginé par notre chef*

*Accord mets et vins : 45 €*

Nos Menus

# *Pour les amateurs de truffe*

## TRUFFE D'ÉTÉ - TUBER AESTIVUM

BROUILLADE D'OEUF À LA TRUFFE D'ÉTÉ	15 €
TAGLIATELLES FRAICHES À LA TRUFFE D'ÉTÉ	22 €
RISOTTO CRÉMEUX À LA TRUFFE D'ÉTÉ	23 €

## *Nos Fromages*

SÉLECTION DE FROMAGES SERVIS AU CHARIOT, PAIN AUX NOIX	12 €
DOUBLE COULOMMIERS FARCI À LA TRUFFE D'ÉTÉ, PAIN AU NOIX	11 €

## *Menu Enfants à 15 €*

MOINS DE 12 ANS

FILET DE VOLAILLE OU DE POISSON,  
TAGLIATELLES FRAÎCHES OU PURÉE MAISON OU POÊLÉE DE LÉGUMES

GLACES ET SORBETS

OU

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS

LA TARTE AU CITRON	11 €
<i>Tarte au citron de mon «Tonton», sorbet aux herbes</i>	
LE BABA AU RHUM	11 €
<i>Abricot confit, chantilly Ivoire, sirop d'abricot au vieux rhum</i>	
LA FRAMBOISE	12 €
<i>Sablé citron vert, framboises en plusieurs textures, Crèmeux framboise, fromage blanc au citron vert</i>	
LA MANGUE	11 €
<i>Croustillant sans gluten, parfait glacé à la mangue, Sorbet litchi, compoté de mangue</i>	
LA FRAISE	11 €
<i>Biscuit macaron, crème légère à la menthe, Fraises gariguettes de Plougastel fraîches et confites</i>	
LE CHOCOLAT	11 €
<i>Panna cotta chocolat Guanaja, émulsion tonka, Cookies noirs de pécan</i>	
LA PISTACHE	12 €
<i>Tout en ganache, gianduja noir, pistache de Sicile, Chocolat noir craquant</i>	