

MENU DÉJEUNER 20€/25€

PAVÉ DE SAUMON CONFIT, POMMES DE TERRE AU CITRON,
CAVIAR AVRUGA ET CROUSTILLANT DE BLÉ NOIR

ou

OEUF DE POULETTE POCHÉ, CRÈME DE CHÂTAIGNES,
LARD CROUSTILLANT ET JUS TRUFFÉ

-

TRANCHE DE CABILLAUD CUIT À BASSE TEMPÉRATURE,
MOUSSELINE DE CHOUX-FLEURS, VINAIGRETTE AUX AGRUMES

ou

FILET DE CANARD GRILLÉ, JUS À L'ESTRAGON
ÉMULSION BETTERAVE ET POIRES EN AIGRE-DOUX

-

SOUVENIR D'ÉCOSSE : BREAD AND BUTTER PUDDING,
POMMES CARAMELISÉES, SAUCE VANILLE ET CARMEL

ou

SABLÉ BRETON, CRÈME DE FROMAGE FRAIS ET ANANAS,
SORBET BASILIC

Deux plats 20€ / Trois plats 25€

(Le menu déjeuner est servi au déjeuner uniquement)

MENU GOYA 37 €

GROSSE GAMBAS SAUVAGE,
PESTO DE CORIANDRE ET CITRON CONFIT, CRÈME DE SÉSAME

-

FILET DE CAILLE RÔTIE, EMBEURRÉE DE CHOUX ET
CONFIT D'ABRICOTS SECS, JUS COCO - CURRY

-

TUBE AUX AGRUMES,
MOUSSELINE AU MIEL ET SORBET CITRON

(Menu non disponible le samedi soir)

À la carte

LE DÉBUT DE LA FAIM

ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD RÔTIE,
OIGNONS DOUX ET CARAMEL DE NOIX SALÉ,
JUS DE VIANDE AU BALSAMIQUE BLANC

20€

DEMI HOMARD BRETON EN MILLE FEUILLES CROUSTILLANT,
RÉMOULADE DE CÈLERI ET FIGUES, BONBONS DE COING

23€

RAVIOLES DE POMMES DE TERRE ET PIEDS DE PORC,
CONFIT D'ÉCHALOTES, VINAIGRETTE NOISETTES ET
RAPPÉ DE TRUFFE MELANOSPORUM

18€

NOIX DE SAINT JACQUES BRETONNES
MARINÉES À LA POMME VERTE,
ARTICHAUTS À LA CROQUE ET COULIS DE CRESSON

19

LES POISSONS

PAVÉ DE BAR RÔTI,
FRICASSÉE D'ASPERGES BLANCHES,
CAROTTES À L'ORANGE ET ÉMULSION À L'ESTRAGON

30€

FILETS DE ROUGETS GRILLÉS,
MOUSSELINE DE POMME DE TERRE TRUFFÉE,
SUCRINE AU LARD ALSACIEN ET RAPPÉ DE TRUFFE

27€

CANON DE LOTTE, CRÈME DE NOISETTES,
CHANTERELLES ET ARTICHAUTS AU JAMBON,
JUS INFUSÉ AU ROMARIN

29€

À la carte

LES VIANDES

DOS DE CHEVREUIL,
TARTE FINE AUX FRUITS ET LÉGUMES D'HIVER,
CHUTNEY CASSIS-MOUTARDE
29€

CARRÉ D'AGNEAU RÔTI, CRÈME D'ARTICHAUT, GIROLLES ET
POMMES DE TERRE RATTE AU PRALIN D'OIGNONS,
JUS À L'ORIGAN
28€

PIGEON RÔTI,
DOUCEUR DE PANAIS ET FRICASSÉE DE CHOUX AUX CÉRÉALES,
CONFIT DE KUMQUAT ET JUS AU VIN DE XÉRÈS
31€

LA FIN DE LA FAIM

FINGER CHOCOLAT-CITRON VERT,
GLACE NOIX DE COCO ET TUILE GRUÉ
10€

LA BONBONNIÈRE DE FRAMBOISES ET CLÉMENTINES,
CRÉMEUX DE MASCARPONE ET SORBET LITCHIS
10€

JAUNE COMME CITRON ET BLANC COMME NEIGE
10€

POMME CONFITE ET CRÈME BRULÉE,
CAMEL TRUFFÉ, GLACE AMANDE
10€

SÉLECTION DU FROMAGER JACKY QUESNOT
11€

MENUS GALERIE

DAMIER D'ASPERGES BLANCHES,
HADDOCK FUMÉ ET CRUSTACÉS,
GLACE AUX HERBES FRAÎCHES

-

*ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD RÔTIE,
OIGNONS DOUX ET CARAMEL DE NOIX SALÉ,
JUS DE VIANDE AU BALSAMIQUE BLANC

-

NOIX DE ST JACQUES BRETONNES,
CRÈME DE NOISETTES ET FRICASSÉE DE CHANTERELLES,
RAPPÉ DE TRUFFE MELANOSPORUM

-

*ROUGETS GRILLÉS,
COMPOTÉE DE PIEDS DE COCHON ET ARTICHAUTS,
JUS AU ROMARIN

-

FILET DE CANETTE RÔTIE, DOUCEUR DE PANAIS ET
CONFIT DE KUMQUAT, CHOUX AUX CÉRÉALES SOUFLÉES,
JUS AU VIN DE XÉRÈS

-

ÉMULSION DE BRIE DE MEAUX,
MÂCHE, POIRE CROQUANTE ET TRUFFE
OU
ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS

-

FIN CORNET CROUSTILLANT CHOCOLAT-MANDARINE,
CRÈME BRULÉE MANDARINE IMPÉRIALE

Petite Galerie 55 €

*Grande Galerie 72 €