



**MENU ENTRE AMIS à 27,50 € ou 32 € avec fromage
(Entrée + Plat ou Plat + Dessert à 21€)**

La Basse-cours

(Œuf parfait bio guillérois, jambon cru , nid de rösti au chou rouge acidulé)

Les 8 huîtres au naturel ou les 6 huîtres chaudes à la crème de poireaux

Velouté de cèpes et marrons

La Trilogie de saumon

(Saumon gravlax fumé, bavarois de saumon, tartare de saumon au gingembre)

Dos de cabillaud au kari gosse, risotto de kasha et dentelle de sarrasin

Le retour de pêche au beurre citronné

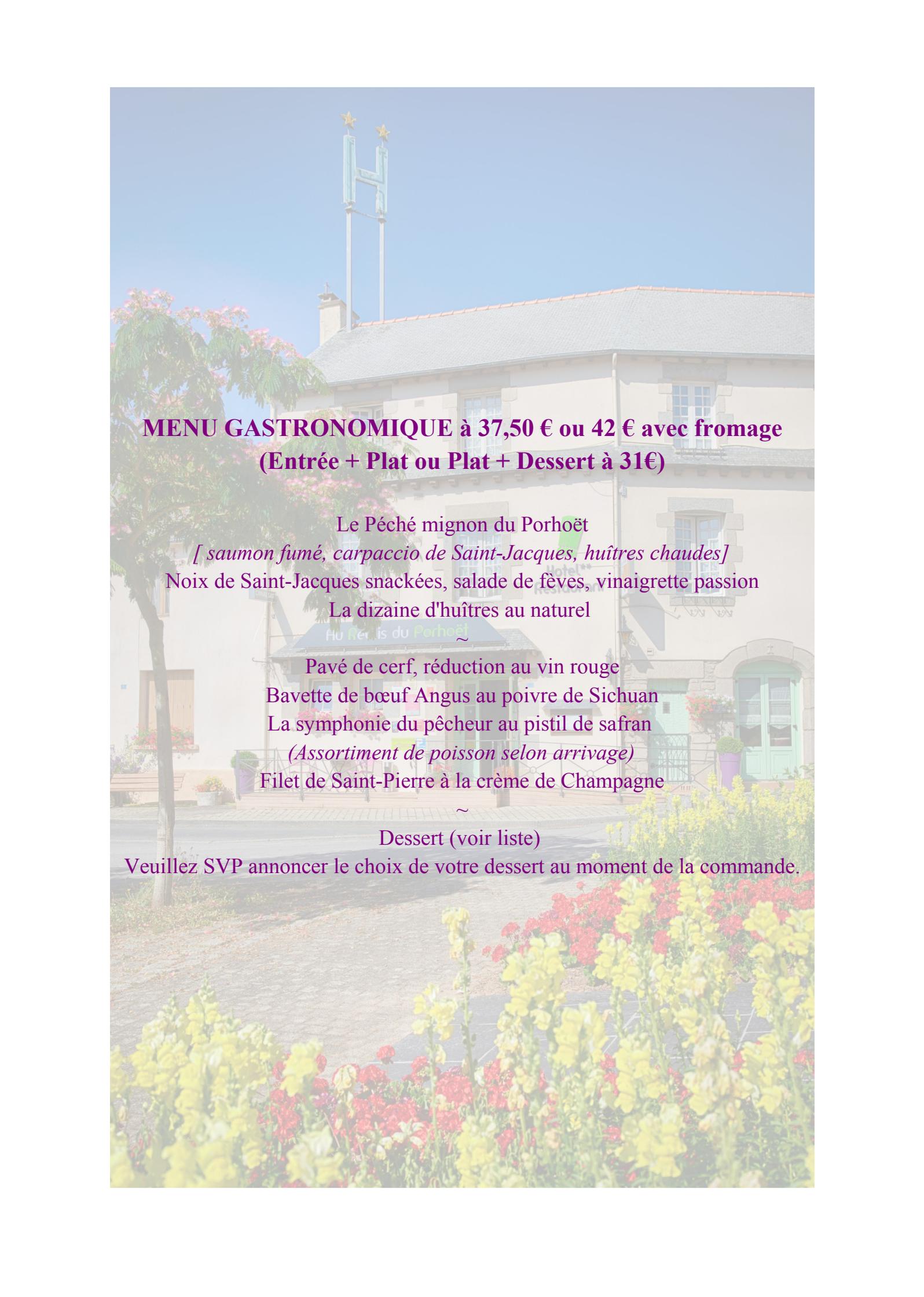
Filet de canette au vinaigre de Xérès et au miel

Dessus de palette de bœuf charolais, fondue d'échalote

~

Dessert (Voir liste)

Veillez SVP annoncer le choix de votre dessert au moment de la commande.



**MENU GASTRONOMIQUE à 37,50 € ou 42 € avec fromage
(Entrée + Plat ou Plat + Dessert à 31€)**

Le Péché mignon du Porhoët

[saumon fumé, carpaccio de Saint-Jacques, huîtres chaudes]

Noix de Saint-Jacques snackées, salade de fèves, vinaigrette passion

La dizaine d'huîtres au naturel

Pavé de cerf, réduction au vin rouge

Bavette de bœuf Angus au poivre de Sichuan

La symphonie du pêcheur au pistil de safran

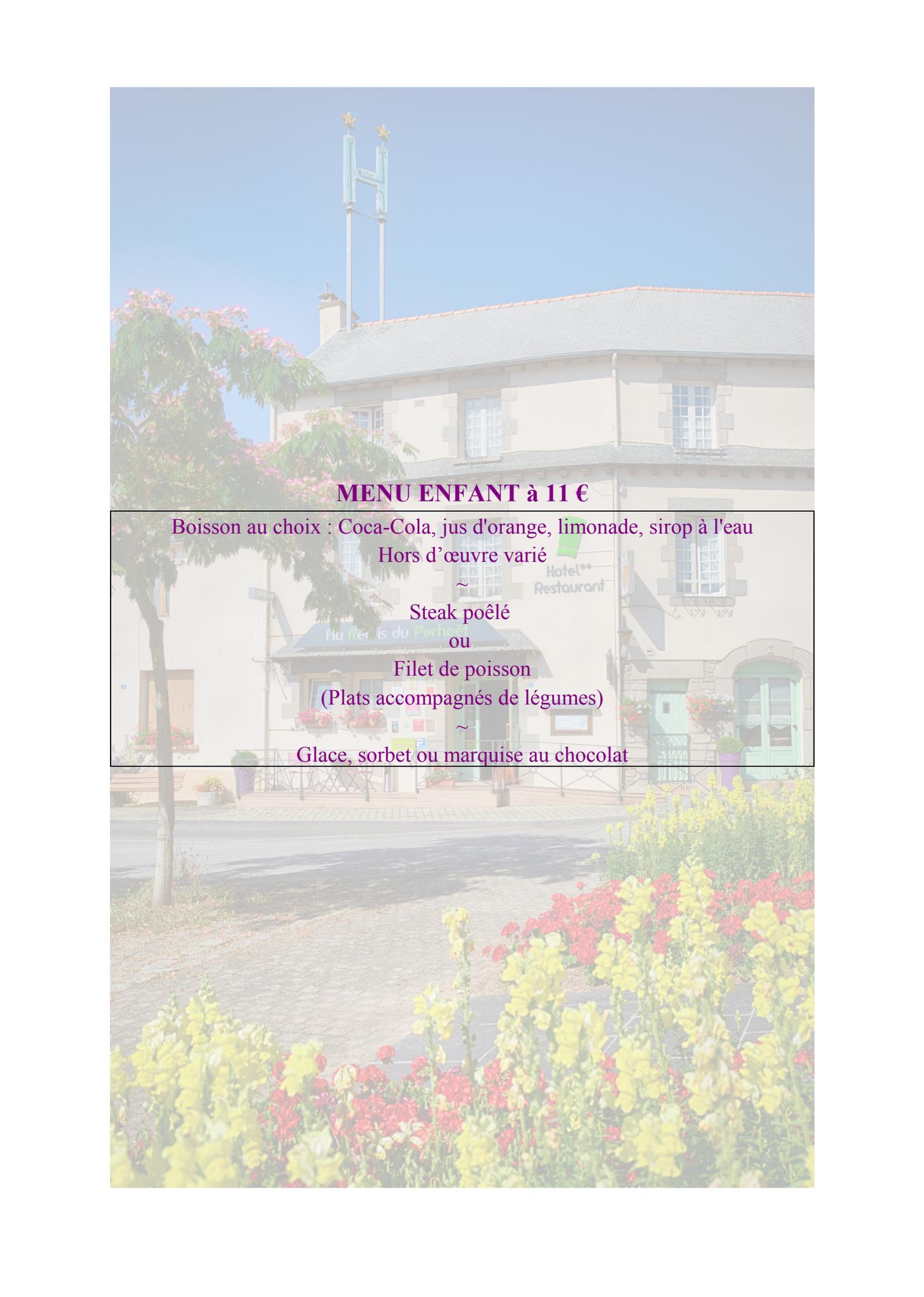
(Assortiment de poisson selon arrivage)

Filet de Saint-Pierre à la crème de Champagne

~

Dessert (voir liste)

Veillez SVP annoncer le choix de votre dessert au moment de la commande.



MENU ENFANT à 11 €

Boisson au choix : Coca-Cola, jus d'orange, limonade, sirop à l'eau

Hors d'œuvre varié

~

Steak poêlé

ou

Filet de poisson

(Plats accompagnés de légumes)

~

Glace, sorbet ou marquise au chocolat

Formule du jour entrée + plat + dessert à 17 €
Formule du jour entrée + plat ou plat + dessert à 13 €
Servies midi et soir, hors week-end et jours fériés

Le choix de nos desserts

La Gourmandise du Porhoët : Assortiment de desserts

(Supplément de 2 € au menu à 13 € et 17 €)

Le Plaisir du Jardinier

(Financier carotte, panna cotta carotte orange et granola curcuma, sorbet acidulé)

Crumble tiède du moment et sa boule de glace

Soufflé aux fruits de la passion et framboises

Moelleux au chocolat noir de Tanzanie, glace chocolat blanc

(Supplément de 2 € au menu à 13 € et 17€)

Trilogie de crèmes brûlées

(yuzu, vanille, pistache)

Ananas frais nature ou au kirsh

Marquise au chocolat noir et framboises, nid de pain d'épices

Dessert du moment

Glaces et sorbets (au choix 3 boules)

Vanille, caramel, café, chocolat noir, chocolat blanc, palet breton

Pomme, citron vert, fraise, cassis, fruit de la passion, pêche de vigne