



MENU DÉJEUNER

LUNCH MENU

Entrée, Plat, Dessert et Boissons
49€*Eau minérale, 2 verres de vin et café inclus
Starter, Main dish, dessert and Beverages
Mineral water, 2 wine glasses and coffee included

Nos entrées / Our starters

Tourte maison au lapin et cochon, noisette et oignons, fine salade et carpaccio de champignons bruns
Homemade rabbit and pork pie, hazelnut and onion, fine salad and brown mushroom carpaccio

ou/or

Crevettes rafraichies à la citronnelle, avocats et pamplemousses, une vinaigrette au piment d'Espelette
Fresh shrimp with lemongrass, avocado and grapefruit, Espelette pepper vinaigrette

Nos plats/Our main dishes

Echine de porc fermier cuisinée à l'Orlof, fleur de potimarron et pommes Dauphine, une sauce carbonara
Farmhouse pork loin cooked Orlof style, pumpkin blossom and pommes Dauphine, carbonara sauce

ou/or

Pavé de saumon confit à l'huile d'olive, raviole, fenouils pluriels, une crème légère au Noilly Prat et curry
Salmon steak confit in olive oil, raviole, plural fennels, a light Noilly Prat and curry cream

Nos desserts et fromage/Our desserts and cheese *5€ Fromage et dessert/Cheese and dessert*

Tommes des croquants, miel de montagne de nos rûches
Tommes des croquants, mountain honey from our beehives

ou/or

Kaki et zeste de citron vert, crème mascarpone et vanille sur un crumble noisette
Kaki and lime zest, mascarpone cream and vanilla on a hazelnut crumble

ou/or

Opéra chocolat café, biscuit pain de genes, crémeux arabica et sa ganache cacao
Chocolate and coffee opera on biscuit pain de genes, arabica creamy and cocoa ganache

Notre pain est fait maison
Our bread is home-made

Tarifs nets et service inclus
Services and taxes included



MENU DE SAISON

SEASONAL MENU

79€ hors boissons
79 € without beverage

Menu servis pour l'ensemble de la table
Menu served for the entire table

Crevettes Obsilblues vapeur, choux fleur de couleurs à la grecque, en carpaccio, une mousseline au jus de tête

Shrimp Obsilblues steam, Greek flower cabbage, in carpaccio, a mousseline with head juice

*

Ombre du Canada de la ferme de l'Emerillon au naturel, carottes confites et safran de Gérard
Emerillon farm arctic char, candied carrots and saffron from Gérard

*

Carré d'agneau des Truffières de chez DULER, haricots frais de Paimpol aux aromates et poitrine confite, un jus court

Rack of lamb from DULER, fresh beans from Paimpol with spices and confit breast, a short juice

*

Figues de pays sur un sablé lintzer, crème légère, cheesecake et confit d'orange amère, réduction de vin rouge

Country figs on a lintzer shortbread, light cream, cheesecake and bitter orange confit, red wine reduction

Notre pain est fait maison
Our bread is home-made

Tarifs nets et service inclus
Services and taxes included