

Menu Etang
Entrée/plat/dessert 36€
Entrée/plat ou plat/dessert 28€

Le bourgeon :

Les asperges, jambon Serrano sauce mousseline
La cassolette de tellines bretonnes en persillade

La fleur :

Le lieu jaune rôti, artichauts crème de kari Gosse
Travers de porc fermier label rouge, sauce savoura,
gratin de penne fraîche

Le bouquet :

L'assiette de fromage
Nage de fraise au vin chaud glacé et sorbet cacahuète

Dernière prise de commande à 13h15 et 20h15 merci de votre
compréhension
Tout changement engendre un supplément

**Pour vos cérémonies Communion, Baptême,
Mariage, Anniversaire ou réunion de famille
Notre salle peut être privatisée
à partir de 15 personnes.**

**Le Chef Philippe vous concocte des menus sur
mesure!!!**

**Nous pouvons vous proposer des formules tout
compris à partir de
60€/pers sur la base du menu Etang
85€ sur la base du menu Moulin**

**“ apéritif, entrée, plat, dessert , vin, minérale et
café “**

Menu Découverte
Entrée/plat/dessert 85€ - Entrée/plat/fromage/dessert 91€

Le bourgeon :

Le rosace de poulpe vinaigrette à la vanille et bigorneaux
Les Nems bretons aux escargots, vichyssoise, lard grille
Le foie gras mi-cuit et sa glace, chutney de tomate et confiture de yuzu

La fleur :

Le homard décortiqué de 500 gr aux cèpes et sa crème

La cueillette : Fromage du mois, Fromagerie de Theix From'A Vin

Le bouquet :

Le Kouign Amann, sorbet sablé breton et coulis caramel au beurre salé
L'omelette norvégienne, glace aux reglisse rosace de fraise
L'esquimau poivron rouge riz soufflé, sauce chocolat blanc

**Dernière prise de commande à 13h15 et 20h15 merci de votre
compréhension**

Menu Moulin

Entrée/plat/dessert 48€ - Entrée/plat/fromage/dessert 55€

Le bourgeon :

Le carpaccio de Thon rouge sur son lit de choucroute crue, sorbet
Les Nems bretons aux escargots, vichyssoise, lard grille
Le foie gras mi-cuit et sa glace, chutney de tomate et yuzu

La fleur :

Le filet d'agneau, gâteau de petit pois
Le dos de turbot, pointe d'asperges, raviole citron et basilic, sauce
vierge

Les pieds de porc désossés farcis au foie gras,
mousseline de céleri à la truffe

La cueillette : Fromage du mois, Fromagerie de Theix From'A Vin

Le bouquet :

Le Kouign Amann, sorbet sablé breton et coulis caramel
L'omelette norvégienne glace au reglisse flambée à la verveine
L'esquimau poivron rouge riz soufflé, sauce chocolat blanc au rhum