

Nos créations de saison

↑ Menu Dégustation « Saveurs Estivales » en 4 services à 62 €

A travers cette balade gastronomique, Philippe Bardau vous invite à partager les émotions d'un repas réussi autour de ses coups de cœur du moment.

Menu réservé pour l'ensemble de la table

Dernière prise de commande à 13h30 pour le déjeuner et 21h00 pour le dîner

◆ Nos entrées « Terre & Mer »

↑ L'ARTICHAUT DE BRETAGNE

En variation de goûts et de textures au piment d'Espelette, burrata des Pouilles et pesto de poutargue **12 €**

LE FOIE GRAS DE CANARD DES LANDES

En compression d'anguille fumée, gelée délicate au melon de Cavaillon **16 €**

LE ROUGET-BARBET DE NOS COTES

Mariné au citron vert, crémeux de carotte au cumin, vinaigrette de riz noir Venere à la mûre sauvage **18 €**

↑ LE HOMARD BLEU DE SAINT-BRIEUC

En carpaccio, aubergine fumée au vieux parmesan, vinaigrette à la coriandre fraîche et sésame noir **21 €**

Tous nos prix sont nets.

La liste des allergènes est à votre disposition auprès de notre équipe.

◆ Nos poissons et viandes racées

LE CABILLAUD D'ATLANTIQUE

Poêlé à l'unilatéral, coques d'une pêche à pied, cocos de Paimpol à l'andouille de Guémené, vinaigrette au yuzu et piment Chipotle **22€**

↑ LE SAINT-PIERRE DE PECHE BRETONNE

Cuisiné épais au beurre noisette, textures de courgette à l'estragon, girolles de Sologne à l'amande torréfiée et caviar de brochet **28 €**

L'AGNEAU DES PRES SALES DU MONT

SAINT-MICHEL DE YANNICK FRAIN

Déclinée en deux épisodes :

1) L'épaule en pâté en croûte au chorizo ibérique et piquillos, lentilles Beluga à l'oignon cébette

2) La selle rôtie, le gigot confit en chapelure Panko, artichaut poivrade en variation, harissa et coriandre fraîche **28 €**

LE RIS DE VEAU DU LIMOUSIN

Caramélisé en cocotte, petits pois frais en déclinaison et agnolottis de homard de casier au basilic, jus de réduction **28 €**

LE BŒUF WAGYU N°4 DE HOKKAIDO

Le faux-filet saisi sur la braise, crémeux d'aubergine aux fins condiments, girolles au sautoir et jus au sésame noir **68 €**