



- |  |          |
|--|----------|
| - Pour commencer, l'assiette de charcuterie de la maison Laborie                 | 15€      |
| <i>- Jambon sec 16 mois, saucisson sec, saucisson bride, chorizo</i>             |          |
| - Notre côte du moment à partager pour 2 personnes et ses rattes                 | 35€/pers |
| <i>(Possibilité de l'inclure dans le Menu Découverte avec sup. de 10€/pers.)</i> |          |
| <i>- Our coast of the moment to share for 2 people and its potatoes</i>          |          |

## Menu Découverte

### Entrée, plat et dessert 39€

#### Les Entrées : 12€

- Caviar d'aubergine, pois chiches au Zaatar, vierge à la grenade  
*- Eggplant caviar, chickpeas with Zaatar, pomegranate sauce vierge*
- Butternut rôti, pied de cochon croustillant, féta, mesclun de salade  
*- Roasted butternut squash, pig's trotter, feta, mesclun salad*
- Poêlée de champignons, œuf parfait, jus au porto, raviole frite +2€  
*- Pan-fried mushrooms, perfect egg, port juice, fried ravioli*
- Burrata, betterave cuite en croûte de sel, vinaigrette savora-miel +4€  
*- Burrata, salt-crusted beetroot, savora-honey vinaigrette*
- Saumon mariné à l'hibiscus, tzatziki, concombre grillé +6€  
*- Hibiscus marinated salmon, tzatziki, grilled cucumber*

#### Les Plats : 26€

- Paleron de bœuf confit 8h, poire, navet, fleur de pomme de terre  
*- Beef chuck confit 8h, pear, turnip, potato flower*
- Pavé de cabillaud, gnocchi, tomate, olives et basilic  
*- Cod steak, gnocchi, tomato, olive, basil*
- Gambas grillées, coco de Paimpol à la tomate, émulsion citronnelle gingembre +4€  
*- Grilled prawns, Paimpol beans, crushed tomatoes, lemongrass ginger emulsion*
- Ris de Veau, mousseline de pomme de terre, champignons +10€  
*- Veal sweetbreads, potato mousseline, mushroom*
- Plat du jour  
*- Daily special*

#### Les Desserts : 9€

- Sélection de fromages  
*- Cheese platter*
- Poire conférence grillée, mousse aux marrons, crumble amande  
*- Grilled conference pear, chestnut mousse, almond crumble*
- Crémeux citron jaune-estragon, sablé charbon végétal, meringues citron vert +2€  
*- Lemon-tarragon cream, vegetable coat shortbread, lime meringues*
- Feuilleté figes rôties, miel de châtaignier, mascarpone +4€  
*- Roasted fig puff pastry, chestnut honey, mascarpone*

Merci de nous indiquer, à la commande, toute allergie ou intolérance à l'un des 14 allergènes recensés.

Les prix sont exprimés en euros service compris

Ouvert du lundi au vendredi de 12h à 14h30 et de 19h30 à 22h30 - Samedi soir de 19h30 à 22h30