

# MENU PRIVILÈGE 42 €

## ENTRÉES (AU CHOIX)

- ❁ 9 huîtres n°3 de la baie de Paimpol (+3€ les 12)  
*9 Brittany n°3 Oysters*
- ❁ Escalope de foie gras poêlée, fine tranche d'andouille lardée rôtie, crémeux de panais, glacis de vinaigre de pommes et julienne de granny  
*Escalope of pan-fried foie gras, thin slice of roasted bacon andouille, creamy parsnip, glaze of apple vinegar and granny julienne*
- ❁ Carpaccio de Saint jacques au vinaigre de gingembre et tartare de fruits exotiques, jeunes pousses de moutarde, billes de fruits de la passion 🕒  
*Carpaccio of Saint Jacques with ginger vinegar and exotic fruit tartare, young mustard shoots, passion fruit marbles*

## PLATS (AU CHOIX)

- ❁ Marmite de joue de Lotte à la Bordelaise, vol au vent de légumes  
*Marmite of Lotte cheek Bordeaux-style, vol-au-vent with vegetables*
- ❁ Chateaubriand grillé, sauce shiitaké bio ou Roquefort, pommes de terre rattes et mini-légumes   
*Grilled tenderloin of beef with organic shiitake sauce or Roquefort, potatoes and mini-vegetables*
- ❁ Noix de Saint Jacques panées aux piments fumés, chips de lardo di colonnata, mousseline de céleri-rave  
*Scalloped walnuts with smoked peppers, lardo di colonnata chips, celery root muslin*
- ❁ Suprême de chapon au porto et Morilles, cocotte de légumes d'Antan (Fèves, salsifs, carotte, crosnes)  
*Supreme capon with Porto and Morilles, vegetables (beans, salsify, carrot, crosnes)*

## FROMAGES (AU CHOIX)

- ❁ Le carré briantais de la Fromagerie de Villatte au four lardé, roquette et pignons de pain  
*Hot regional cheese, grilled bacon, arugula and breadcrumbs*
- ❁ Plateau de Fromages affinés sélectionnés par la Belle Fromagerie (Etelles - 35)  
*Platter of ripened cheeses selected by La Belle Fromagerie*

## DESSERTS (AU CHOIX)

- ❁ Poire Belle-Hélène revisitée dans sa sphère 🕒  
*Pear Belle-Hélène revisited in its sphere*
- ❁ Duo d'ananas, éclats fruit de la passion, sponge cake, crémeux namelaka aux amandes  
*Duo pineapple, passion fruit chips, sponge cake, creamy almond namelaka*
- ❁ Tarte tatin en finger, bavaroise vanillée à la crème d'Isigny et gelée de cidre  
*Finger tart in finger, Bavarian vanilla with Isigny cream and cider jelly*
- ❁ Chou croquant au café et tuile mendiant au gianduja  
*Coffee crunchy cabbage and gianduja beggar tile*

🕒 Temps de préparation et de cuisson : 10 minutes