

Menu de Saison

39€

Une Balade entre Terre, Mer & Végétal

Mise en Bouche

[Entrées]

Maquereau Mi-Cuit à la Flamme / Déclinaison Autour des Agrumes :
Orange Sanguine Confitée / Cube Acidulé / Segments Marinés / Pulpe Façon Suzette

OU

Raviole Lactique de Chèvre Frais / Betterave Bio de Nos Maraichers :
Betterave Fermentée / Billes au Naturel / Chips de Tapioca & Mousse Légère

[Plats]

Lieu Jaune de Nos Côtes Cuit en Feuilles de Laitue de Mer,
Jeune Navet Poché dans un Dashi iodé / Salpicon d'Huitres / Soubise aux Saveurs Maritimes

OU

Cochon de la Maison Laborie Confit dans le Foin / Pomme de Terre Fondante au Boudin Noir
Fermier / Condiment aux Pommes Golden & Algues / Jus au Cidre Brut

[Desserts]

Fenouil Confit en Saveurs Sucrées : Bulbes Caramélisés comme une Tatin,
Emulsion au Miel & Citron / Crispies Anisés / Glace à l'Huile d'Olive

OU

Douceur au Sarrasin & Avoine / Biscuit Vapeur au Blé Noir,
Espuma au Lait d'Avoine / Tuile Givrée / Sablé au Sarrasin et sa Glace / Pop-Corn Kasha

- Si vous souhaitez un autre plat que celui proposé dans le menu à 39€,
reportez-vous à la carte. Un supplément vous sera compté.
Menu de Saison : Entrées 9€ / Plats 22€ / Desserts 8€

[Accords mets et vins]

En 2 ou 3 temps : accord mets/vins (10.5 cl) avec votre menu : 17€ / 24€

Une sélection rigoureuse de vins qui procurent l'émotion et qui expriment leurs typicités de leur terroir.

OU

En 2 ou 3 temps : accord mets/vins « VINS PREMIUM » (10.5 cl) avec votre menu : 23€ / 32€

Des vins sélectionnés sur des critères d'excellence : la complexité du vin, son équilibre global, sa longueur en bouche et son intensité aromatique.

La Carte

Au Gré des Saisons &
des Inspirations du Moment

Mise en Bouche

[Entrées]

Saint-Jacques de Normandie en Carpaccio / Bouillon Infusé aux Bardes, 18
Légumes de Couleurs à l'Huile Fumée / Sel de Corail & Fleurs de la Ferme de Roze

Découverte de L'Estran en 3 Saveurs : 19
- Chips aux Algues Marines / Mousse iodée aux Huitres de Quiberon,
- Tartare de Coquillages au Naturel / Fine Gelée de Poisson à la Spiruline,
- Poissons de nos Côtes Juste Tiède / Extraction aux Arêtes

[Plats]

Retour de Pêche selon l'inspiration du Moment : *Suggestion annoncée lors de votre arrivée*
Homard de nos Côtes, Bar Sauvage, Barbue, Saint Pierre...

Bœuf Maturé Grillé Minute au Beurre d'Anguille Fumée / Oignon de Roscoff à la Braise, 36
Cromesquis des Chairs à l'Encre de Seiche / Jus des Têtes Réduit

Plat Végétarien du Moment Selon l'Inspiration de Grégory 26

[Desserts]

Cèpe et Chocolat Valhrona en Saveurs Douces / Mi-Cuit au Manjari, 11
Ganache Montée en Croûte de Bolet / Coulis aux Senteurs des Sous-Bois / Glace au Naturel

Les Cinq Fromages Affinés de la Maison Kérouzine, 11
Pâte de Coing & Beurre Demi-Sel

• *Choix de desserts possible également dans le Menu de Saison à 39€ (8€)*

[Accords mets et vins]

En 2 ou 3 temps : accord mets/vins (10.5 cl) avec votre menu : **17€ / 24€**

Une sélection rigoureuse de vins qui procurent l'émotion et qui expriment leurs typicités de leur terroir.

ou

En 2 ou 3 temps : accord mets/vins « **VINS PREMIUM** » (10.5 cl) avec votre menu : **23€ / 32€**

Des vins sélectionnés sur des critères d'excellence : la complexité du vin, son équilibre global, sa longueur en bouche et son intensité aromatique.

Menu Dégustation

75€

Servi uniquement le soir

Ce menu est composé pour l'ensemble des convives d'une même table

[Menu en 7 assiettes] Plats proportionnés

Mise en Bouche

•
Saint-Jacques de Normandie en Carpaccio / Bouillon Infusé aux Bardes,
Légumes de Couleurs à l'Huile Fumée / Sel de Corail & Fleurs de la Ferme de Roze

Découverte de L'Estran en 3 Saveurs :

- Chips aux Algues Marines / Mousse iodée aux Huitres de Quiberon,
- Tartare de Coquillages au Naturel / Fine Gelée de Poisson à la Spiruline,
- Poissons de nos Côtes Juste Tiède / Extraction aux Arêtes

•
Retour de Pêche selon l'inspiration du Moment :
Homard de nos Côtes, Bar Sauvage, Barbue, Saint Pierre...

Bœuf Maturé Grillé Minute au Beurre d'Anguille Fumée / Oignon de Roscoff à la Braise,
Cromesquis des Chairs à l'Encre de Seiche / Jus des Têtes Réduit

•
Fromages Affinés en Supplément 9

•
Cèpe et Chocolat Valhrona en Saveurs Douces / Mi-Cuit au Manjari,
Ganache Montée en Croûte de Bolet / Coulis aux Senteurs des Sous-Bois / Glace au Naturel

Fenouil Confit en Saveurs Sucrées : Bulbes Caramélisés comme une Tatin,
Emulsion au Miel & Citron / Crispies Anisés / Glace à l'Huile d'Olive

[Accords mets et vins]

En 3 ou 4 temps : accord mets/vins (8.5 cl) avec votre menu : 24€ / 31€

Une sélection rigoureuse de vins qui procurent l'émotion et qui expriment leurs typicités de leur terroir.

ou

En 3 ou 4 temps : accord mets/vins « VINS PREMIUM » (8.5 cl) avec votre menu : 32€ / 40€

Des vins sélectionnés sur des critères d'excellence : la complexité du vin, son équilibre global, sa longueur en bouche et son intensité aromatique.

Menu Déjeuner

Servi les midis du mardi au vendredi
Hors jours fériés

[Entrée] / [Plat] / [Dessert]

27.5€

- Formule annoncée à l'oral lors de votre arrivée

Découvrez la cuisine de Grégory Olivette
à travers la [**Formule Déjeuner**]
Savourez une cuisine authentique et en toute simplicité.



TERRE, MER & VEGETAL

Le p'tit Goustan

MER / nos poissons & crustacés sont issus de la pêche durable, de petits bateaux et de mareyeurs qui suivent la saisonnalité, **TERROIR** / des produits de petits producteurs, **VEGETAL** / des circuits courts pour plus de fraîcheur et de saveurs.

Carte & Menus