

LES GOURMANDISES DU CHAT

MAI & JUIN 2017

Les entrées

- ◆ Thon en deux façons, poivrons confits et crème de petits pois à la menthe
- ◆ Roulé de tomates et mozzarella, épinard mariné aux pignons et basilic, tuile de parmesan
- ◆ Melon en déclinaison, viande des grisons et réduction de porto, comme un sirop aux épices
 - ◆ Petite tourte aux tendrons de veau confits et artichaud, façon forestière

Les plats

- ◆ Onglet de veau rôti au beurre de sauge et son émulsion
 - ◆ Pavé de bœuf de Brière aux poivres du monde fumés
- ◆ Poulet noir breton en ballotine, farce d'écrevisses et jus court
- ◆ Dos de merlu snacké au naturel, émulsion de tomate à l'huile de homard

Suggestion

- ◆ Pavé de sandre au beurre nantais (supp 3€)

Les fromages

- ◆ Saint Marcellin gratiné et pain d'épices du chef
- ◆ Trio de fromages de pays, confiture du moment

Les desserts

- ◆ Mille-feuille croquant aux framboises, crémeux pistache, sorbet pêche blanche
- ◆ Abricot poché, tartare de fraises au basilic, sablé breton et glace vanille bourbon
 - ◆ Mon Pain perdu au chocolat et épices douces, glace vanille bourbon
- ◆ Le petit goût de Bretagne, assiette glacée autour de la pomme, de la vanille et du caramel au beurre salé

◆



LES FORMULES

Entrée/plat ou plat/dessert.....	21€
Entrée/plat/dessert.....	26€
Entrée/plat/fromage/dessert.....	31€
Accord menu 2 verres.....	10€
Accord menu 3 verres.....	14€

La carte blanche du chef

Promenade gourmande en 5 étapes accompagnée de 3 verres de vin en accord avec les plats

56€

Sur demande nous pouvons vous proposer un menu végétarien, végétalien ou sans gluten, sans supplément sur le tarif de nos formules.
N'hésitez pas à nous faire part de vos allergies ou intolérances alimentaires, nous saurons vous conseiller et vous proposer des plats adaptés.

Menu enfant

Plat et dessert (-12ans)

9€50

Pièce de viande ou filet de poisson frais servi avec des Frites maison ou légumes du moment

Glace maison

Petit « gwell » à la fraise

Mousse au chocolat



Ce sigle indique que les mets sont faits maison