

## Menu Découverte 42 €

---

### **Le Jambon Basque "Ibaïama"**

En Chiffonnade, Gaspacho de Tomate Basilic, Crème Glacée au Fromage de Chèvre

*Ou*

### **L'Œuf de la Ferme de Richemont**

Cuisson Basse Température, Fricassée de Girolles au Lard Italien

*Ou*

### **Le Homard** (sup. 3 €)

En Fines Ravioles, Sauce Homardine

*Ou*

### **La Terrine de Foie Gras du Sud Ouest** (sup. 5 €)

En Lingot, Fine Gelée de Cerise Noire, Chutney Griotte, Brioche Maison

---

### **Le Calamar**

Aux Saveurs Méditerranéennes, Riz Venere, Émulsion Parmesan

*Ou*

### **Le Merlu**

Le Dos Rôti, Gnocchis de Pomme de Terre, Légumes, Sauce aux Girolles

*Ou*

### **Le Canard de la Maison Barthouil**

Le Magret Laqué au Cassis, Polenta Crémeuse, Légumes Confits

*Ou*

### **L'onglet de Veau**

Grillé, Mille-Feuilles de Pomme de Terre, Sauce Foyot

---

### **Dessert au Choix**

## Menu Dégustation 58 €

---

**Servi pour l'ensemble de la table, Commande jusqu'à 13h et 21h**

### **Amuse-Bouche du Chef**

---

### **La Crevette Sauvage**

En Carpaccio aux Agrumes, Avocat et Gel Poivre de Timut

---

### **Le Turbot du Port de Brest**

Rôti au Beurre Mousseux, Artichaut Poivrade, Sauce au Citron Confit

---

### **Le Mignon de Veau**

En Médaillon Cuit sous une Croûte de Basilic, Purée Languedocienne,  
Jus de Veau aux Aromates

---

### **La Pêche Blanche**

En Soupe Rafraîchissante Parfumée à la Lavande, Sorbet Champagne