

## Menu Découverte 39 €

---

Menu Entrée/Plat ou Plat/Dessert à 32 € (*Uniquement le midi en semaine*)

### Le Cabillaud

En Accras, Salade Colorée, Aioli au Piment Doux et Gingembre

*Ou*

### L'Œuf de la Ferme de Richemont

Cuisson Basse Température, Piperade Basquaise et Cecina de Bœuf

*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 Merlu

Le Dos Rôti, Pommes Dauphine, Légumes, Sauce aux Girolles

*Ou*

### Les Gambas (sup. 5 €)

Grillées à la Plancha, Fregola Sarda au Safran d'Alsace, Bisque

*Ou*

### Le Canard de la Maison Barthouil

Le Magret Laqué au Cassis, Polenta Crémeuse, Légumes Confits

*Ou*

### L'onglet de Veau

Grillé, Poêlée de Légumes, Pommes Noisettes, Sauce Chimichurri

---

### 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