

## Menu Découverte 42 €

---

### **Le Tourteau de la Maison "Kaviari"**

En Emietté, Fraîcheur de Mangue, Avocat, Lait de Coco

*Ou*

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

Cuisson Basse Température, Fricassée de Girolles et Pied de Mouton, Croustillant de Guanciaie

*Ou*

### **Le Thon Rouge de Bretagne** (sup. 3 €)

En Tartare, Gingembre, Soja et Piment Doux

*Ou*

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

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

---

### **Le Cabillaud**

Le Filet Rôti sur Peau, Pressé de Pomme de Terre, Sauce Vierge

*Ou*

### **Les Crevettes Sauvages** (sup 3 €)

Grillées à la Plancha, Tagliatelles Maison, Bisque

*Ou*

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

Le Magret Laqué au Cassis, Polenta Crémeuse, Légumes Confits

*Ou*

### **Le Faux Filet de Bœuf Angus** (sup. 3 €)

Rôti et Emincé, Purée de Pomme de Terre, Petit Farci, Sauce Marchand de Vin

---

### **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