

Menu Découverte 42 €

Le Tourteau de la Maison "Kaviari" (sup.3 €)

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

Ou

L'Œuf de Poule "Bio"

Cuisson Basse Température, Fricassée de Girolles, Croustillant de Guanciale

Ou

Le Tartare de Bœuf "Polmard"

Coupé au Couteau, Sauce Chimichurri, Salade de Mache

Ou

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

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

Le Cabillaud de Ligne

Le Dos Rôti, Poêlée de Légumes, Girolles et Pommes de Terre Grenailles, Sauce à l'Oseille

Ou

Le Poulpe (sup 3 €)

Grillé, Ecrasé de Pomme de Terre au Piment Doux, Légumes Glacés,

Sauce à l'Aigre Doux

Ou

Le Canard de la Maison Barthouil

Le Magret Laqué au Cassis, Polenta Crémeuse, Légumes Confits

Ou

L'Epaule d'Agneau de l'Aveyron (sup. 3 €)

Confite aux Fruits Secs, Accras de Légumes, Condiment Harissa, Sauce au Miel

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