

## Menu Découverte 39 €

---

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

### Le Tartare de Bœuf "Polmard"

Coupé au Couteau, Sauce Chimichurri, Salade de Mache

*Ou*

### L'Œuf de Poule "Bio"

Cuisson Basse Température, Fricassée de Girolles, Croustillant de Guanciale

*Ou*

### Le Tourteau (sup.3 €)

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

*Ou*

### Le Foie Gras du Sud Ouest (sup. 5 €)

En Terrine, 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*

### La Noix d'Entrecôte de Cochon "Rouge de Castille" (sup. 3 €)

Rôti sous une Croûte de Moelle, Risotto de Crozet, Espuma Butternut

---

### 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