

La carte de Franck.....

Entrées

Mignon de porc fumé..... 14.90€

crème d'endive au Ty-Pavez de Lintan

Huîtres tièdes..... 15.90€

vinaigre de cidre, granny Smith & œufs de truite

Saint-Jacques..... 19.50€

tartare de chou-fleur & ail noir

Escalope de foie-gras poêlée..... 19.50€

Fruits secs & tête de moine

Poissons

Grondin & linguine Le Ruyet..... 22.90€

Beurre d'orange & citron

Poisson noble.....26.80€

Potiron, mangue & coulis de crustacés

Déclinaison du homard de 500 à 600g en trois plats

** uniquement sur réservation...selon cours du marché+/- 95.00€*

Viandes

Filet de veau.....21.90€

Gnocchi & espuma de champignons

Cerf façon royale..... 27.50€

gratin de pomme de terre aux truffes

Fromages

Assiette de fromages du pays Breton..... 7.90€

Desserts

Ananas & financier citron..... 7.90€

Crèmeux yuzu

Palet breton au cacao..... 7.90€

Mousseline de marron & sorbet chocolat

Minestrone de fruits de saison..... 7.90€

Sorbet pomme coriandre