

La carte de Franck.....

Entrées

Merlu..... 16.10€

ragout de coques, espuma d'aneth

Parfait de foie de volaille..... 14.90€

pain de mie aux olives, coulis de péquillos

Nid de langoustines 22.00€

artichauts au safran

Foie gras poêlé..... 22.00€

feuilleté d'asperges, émulsion de vin jaune

Poissons

Dos de cabillaud nacré..... 24.50€

millefeuille de pommes de terre, sauce yuzu au piment d'Espelette

Saint-Pierre.....26.90€

mosaïque de légumes, émulsion de crustacés à l'ail noir

Déclinaison du homard de 500 à 600g en trois actes

** uniquement sur réservation...selon cours du marché+/- 98.00€*

Viandes

Magret de canard rôti.....24.50€

moelleux d'épinards, gelée de betterave au cassis

Filet de veau en chapelure de jambon..... 28.50€

jus infusé au réglisse, purée de chou-fleur caramélisé

Fromages

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

Desserts

Millefeuille de banane..... 7.90€

mousse caramel au beurre salé

Financier fraise & rhubarbe..... 7.90€

glace gros lait de Ker Ronan

Tarte pomme-citron meringuée..... 7.90€

sorbet pomme-basilic