



Tout changement dans les menus entraînera un supplément



MENU « Barr Avel » 65€

Je souhaite à travers ce menu en 5 plats vous emmener dans mon univers, partager mes coups de cœurs, mes voyages, mes découvertes.

Ce menu n'est pas défini car il vient comme un Barr Avel : un coup de vent, une tempête...

Michaël

Pour le bon déroulement du service il est préférable que ce menu soit servi à l'ensemble de la table.

MENU « Diamant » 44€

Cheesecake de tomates Cerises aux Epices, Mozzarella et Gel de coriandre

Ou

Biscuit toasté de Langoustines, Jus de Carcasses perlé à l'huile de Roquette

Ou

Lieu Jaune de ligne mariné, Noix de coco /Citron vert

Lotte snackée au Sésame Noir, Tomate cœur de bœuf et Linguine

Ou

Mignon de Veau, Jus de viande aux Agrumes, Gnocchi de pommes de terre à la Livèche

Ou

Risotto crémeux au Parmesan et artichauts, Rapé de truffe « Aestivum »
(Ce plat peut être servi avec un demi-homard rôti, moyennant un supplément de 20€)

Pavlova Fruits rouges aux Baies de Verveine, Crème « Tarte au Citron »

Ou

Carré Chocolat noir Guanaja, Tuile cacao et Milkshake Café blanc

Ou

Le Mystère de l'Ouest

MENU « Ar Iniz » 34€

Gravad Lax de Maquereau au vinaigre de Vin Jaune, Crème crue au Fenouil

Cabillaud rôti, Viennoise de Pignon de Pin, Pesto Basilic

Fondant de riz au lait Fermier, Confiture de Fruits rouges

Nos prix sont nets

!!! Nous demandons à notre aimable clientèle de nous signaler avant la prise de commande toute allergie.

Afin de vous aider, la liste des principaux allergènes contenus dans nos plats est disponible sur simple demande !!!



Tout changement dans les menus entraînera un supplément



"Les Patouilletts" (moins de 10 ans) 15€

Amuse-Bouche

Volaille OU Poisson en Goujonette, Crêpe Vonnassienne et Légumes de saison

Napolitain

CARTE

Entrées :

Biscuit toasté de Langoustines, Jus de Carcasses perlé à l'huile de Roquette	22€
Cheesecake de tomates Cerises aux Epices, Mozzarella et Gel de coriandre	20€
Lieu Jaune de ligne mariné, Noix de coco /Citron vert	21€
Gravad Lax de Maquereau au vinaigre de Vin Jaune, Crème crue au Fenouil	19€

Plats :

Cabillaud rôti, Viennoise de Pignon de Pin, Pesto Basilic	27€
Mignon de Veau, Jus de viande aux Agrumes, Gnocchi de pommes de terre à la Livèche	30€
Lotte snackée au Sésame Noir, Tomate cœur de bœuf et Linguine	34€
Risotto crémeux au Parmesan et artichauts, Rapé de truffe « Aestivum »	29€
Demi-Homard Rôti, Risotto au Parmesan et Truffe « Aestivum »	49€

Dessert :

Fondant de riz au lait Fermier, Confiture de Fruits rouges	11€
Carré Chocolat noir Guanaja, Tuile cacao et Milkshake Café blanc	12€
Le Mystère de l'Ouest	12€
Pavlova Fruits rouges aux Baies de Verveine, Crème « Tarte au Citron »	12€
Assiette de 3 fromages de saison sélectionnés par Christelle	12€

Le midi en semaine découvrez notre « Menu du Marché » 24€

Nos prix sont nets

!!! Nous demandons à notre aimable clientèle de nous signaler avant la prise de commande toute allergie.

Afin de vous aider, la liste des principaux allergènes contenus dans nos plats est disponible sur simple demande !!!