

## Menu Découverte

---

### Menu Complet à 39 €

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

#### Les Escargots de Moselle

En Cappuccino, Champignons de Paris, Espuma à l'Ail et Persil

*Ou*

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

En Lingot, Fine Gelée au Porto, Confit d'Oignon Doux des Cévennes, Brioche Maison

*Ou*

#### Le Rouget Barbet Sauvage (sup. 3 €)

En Escabèche, Artichaut et Ail Noir

*Ou*

#### Les Pissenlits

En Salade, Lardons Grillés, Œuf Mollet et Frit

---

#### Le Lieu Jaune de Bretagne (sup. 3 €)

Le Filet Rôti, Gnocchis de Pomme de Terre, Légumes, Sauce Homardine

*Ou*

#### Le Cabillaud Skrei

Le Dos Rôti, Risotto de Pomme de Terre et Salicorne, Sauce Cressonnette

*Ou*

#### Le Canard de la Maison Barthouil

Le Magret Rôti, Purée de Pomme de Terre au Beurre Noisette, Légumes Glacés, Sauce Liégeoise

*Ou*

#### La Pluma de Cochon de Porc Ibérique (sup. 5 €)

Dorée au Sautoir, Panisse Niçoise, Jus Provençal

---

#### Dessert au Choix

---

## Menu Dégustation 58 €

**Servi pour l'ensemble de la table, Commande jusqu'à 13h et 21h**

#### Amuse-Bouche du Chef

\*\*\*\*\*

#### Tortellinis au Foie Gras

Farcis au Foie Gras, Pesto de Champignons et Noisettes, Sauce Albufera

\*\*\*\*\*

#### Le Saint Pierre de Bretagne

Le Filet Braisé, Salsifi et Chataigne Confites, Émulsion Beurre Noisette Citronnée

\*\*\*\*\*

#### Le Filet de Bœuf Simmental

Purée de Pomme de Terre, Légumes, Jus Périgueux

\*\*\*\*\*

#### Les Fruits Exotiques

En Tartare Rafraîchi au Jus de Mangue-Passion,  
Parfumé à la Citronnelle et Sorbet Pina Colada

