

LA CARTE AUTOMNE 2009

GRIGNOTAGES

Radis biologiques/beurre Bordier demi-sel *	3.0 €
Pot de rilette de canard maison	5.0 €
Saucisson sec/pain/beurre Bordier demi-sel	5.0 €
Assiette de Comté 18 mois	5.0 €
Fromages affinés par les maisons Kerouzine et Bordier	8.5 €

ENTRÉES

Carpaccio de Saint-Jacques, Pdt vitelote, mâche bio	11.5 €
Œuf mollet, poireaux-vinaigrette, sel à la truffe blanche	9.5 €
Crème de potirons, quenelle de ricotta, potiron confit et frit	8.5 €
Foie gras de canard mi-cuit, chutney de fruits secs *	12.0 €
Terrine du chef, salades et condiments	8.5 €

PLATS

Saint-Jacques snackées, champignons poêlés, crème potiron	18.5 €
Dos de cabillaud rôti, cocos de Paimpol mijotés, jus persillé	16.5 €
Légumes de saison cuisinés ensemble	10.5 €
Entrecôte de race à viande, frites maison, sauce béarnaise	24.0 €
Ris de veau meunière, légumes d'automne, jus tomate *	21.5 €

DESSERTS

Pot de crème parfumée à la fève de Tonka *	5.5 €
Moelleux chocolat noir/sauce choco lait/glace choco blanc	7.5 €
Poêlée de figes violettes, glace fromage blanc	7.0 €
Poire Belle-Hélène revue à notre façon	7.5 €
Brioche façon « pain perdu », coings rôtis, crème fermière	6.5 €
Coupe pomme -confite, en salade, en granité- glace cannelle	6.5 €

* Prix en baisse de 12 %

Prix nets

Nos viandes de bœuf et de veau proviennent d'animaux nés, élevés et abattus en France

MENU D'AUTOMNE

Potirons –*confits, en crème, frits en cheveux d'ange*–
quenelle de Ricotta

ou

Carpaccio de coquilles Saint-Jacques, pomme de terre vitelote,
mâche bio du jardin de Betty

ou

Terrine du chef, salade de Kervernir,
confit d'oignons roses de Bretagne

Travers de cochon laqué, légumes de saison,
hachis -*cacahuète, persil plat, ail rose de Lautrec*-

ou

Blanc de cabillaud rôti, cocos de Paimpol mijotés,
jus persillé

ou

Suggestion du jour

Saint-Nectaire de ferme, poire pochée et en fins copeaux
et/ou

Brioche façon pain perdue, coings rôtis,
crème fermière épaisse

ou

Ile flottante, zestes d'orange, crumble de pain d'épices

entrée/plat/dessert

24.0 €

entrée/plat/fromage/dessert

28.0 €

MENU GOURMAND

foie gras de canard mi-cuit,
chutney de fruits secs, pain toasté
ou
ravioles de crabe à la coriandre, déclinaison de choux,
fin bouillon parfumé au kari-gosse

coquilles Saint-Jacques à la plancha, champignons poêlés,
crème de potirons
ou
ris de veau de lait meunière, légumes d'automne,
jus tomate

fromages affinés par les maisons Bordier et Kerouzine
et/ou
tarte fine aux poires, glace caramel au beurre salé
ou
coupe pomme -cuite façon Tatin, en salade, granité cidre-
crème glacée cannelle

entrée/plat/dessert 35 €
entrée/plat/fromage/dessert 40 €

Nous ouvrons chaque jour de beaux flacons d'artisans vignerons et les proposons au verre pour accompagner ce menu ...

entrée/plat/dessert /3 verres de vins d'auteurs 55 €