

Nos entrées:

Terrine de foie gras mi-cuit au naturel, chutney exotique, gelée de Gewürztraminer, brioche	26.-
Dégustation de six huîtres du Kéraliou à Plougastel Daoulas	23.-
Langoustine royale du Guilvinec rôtie et médaillons de homard bleu, pain de campagne grillé	29.-
Asperges blanches, sabayon citron, saumon Royal fumé par nos soins et grosse crevette	28.-
Soupe de poissons à la bretonne, rouille, croûtons et gruyère	22.-
Poêlée d'encornets bretons en persillade, mesclun de salade	26.-
Joue de bœuf croustillante, Cecina de Leòn, sauce aux herbes fraîches, fenouil croquant	22.-
Tartare de poisson noble selon arrivage	24.-

Nos classiques:

La friture de la Moselle	28.50.-
Le brochet au four, sauce au Riesling (2 personnes, min. 30 minutes)	36.- par personne

Nos poissons et crustacés:

Suprême de Saint Pierre rôti, asperges blanches, sabayon au citron, bouquet de légumes	39.-
Médaillons de lotte snackée, légumes confits au soja pommes de terre écrasées à la ciboulette, sauce retour des Indes	38.-
Pavé de cabillaud à la bretonne, fondue de poireau, champignons, chou-fleur, crème persil, pommes vapeur	36.-
Grosses Crevettes Qwehli poêlées, bisque, poivrons et chorizo, riz noir sauvage	39

Nos viandes et gibiers:

Suprême de pigeon royal de Maine- Anjou désossé, céleri, épinards, pommes de terre parisiennes, sauce périgourdine	38.-
Joue de veau de lait braisé au Pinot Noir, risotto crémeux et asperges fondantes	36.-
Selle d'agneau fermier d'Aveyron en croute d'herbes, pommes de terre sarladaises, cébette et champignons , jus au thym et échalotes confites	39.-
Dos de canard de chez Burgaud à l'orange, bouquet de légumes printanier	36.-

Nos desserts:

Parfait glacé au Grand Marnier « Maisy »	14.-
Moelleux coulant caramel-chocolat, glace à la vanille de Tahiti	14.-
Sablé aux framboises et son sorbet, mousse jasmin	14.-
Tuile craquante aux amandes, mousse légère citron-cumbava, fraises « Gariguettes », sorbet fraise	14.-
Palette de glaces et de sorbets maison, coulis fruits frais tuile aux agrumes	14.-
Trilogie de crèmes brûlées, glace menthe	14.-

Nos fromages:

Brie de Meaux farci aux truffes et sa salade frisée	12.-
2003 Riesling St.Hippolythe Domaine Marcel Deiss	12.- le verre
Assiette de fromages Robert Bedot, maître affineur	12.-
2003 Porto Vintage Quinta Vale D. Maria	14.- le verre