



28 September 2023



**MANDATORY ALLERGEN INFORMATION TO CONSUMERS FOR NON PRE-PACKED FOOD**

- |                |                  |               |                 |
|----------------|------------------|---------------|-----------------|
| <b>Gluten</b>  | <b>Shellfish</b> | <b>Eggs</b>   | <b>Fish</b>     |
| <b>Peanuts</b> | <b>Soy</b>       | <b>Milk</b>   | <b>Nuts</b>     |
| <b>Celery</b>  | <b>Mustard</b>   | <b>Sesame</b> | <b>Sulphite</b> |
| <b>Lupin</b>   | <b>Molluscs</b>  |               |                 |

**Les Huîtres**

Les Huîtres

<b>12 huîtres Bio de Cancale n°3</b> producteur Fine de Cancale									
<b>6 huîtres Bio de Cancale n° 3</b> producteur Fine de Cancale									
<b>9 huîtres Bio de Cancale n°3</b> producteur Fine de Cancale									

**Les Entrées**

Les Entrées

<b>Foie gras au porto, chutney d'oignons</b> pain aux fruits											
<b>Gravelax de saumon &amp; haddock fumé aux perles de cassis</b>											
<b>Caesar salad</b> salade romaine, blanc de poulet pané, anchois, œuf dur, tomate, croûtons, parmesan											
<b>Soupe de poisson et langoustines et ses condiments</b> rouille, croûtons, emmental											
<b>Tartare d'avocat &amp; crevettes marinées sauce soja</b> avocat, cebette, tomates confites											

## Les Plats

### Les Viandes

#### Agnolotti aux tomates séchées, aubergines mozzarella



#### Brochette d'onglet de veau mariné 180gr, frites

onglet de veau, poivrons, abricots, sauce tartare maison



#### Château filet de bœuf +/-180gr VBF

Poêle de cèpes, écrasé de pommes de terre truffées, sauce aux cèpes



#### Le poisson du jour et sa garniture



#### Noix de Saint-Jacques rôti aux agrumes

Risotto au Parmesan, crème d'agrumes



#### Roti de lotte lardé, cuisson basse température Risotto et chips de pencetta



#### Caesar salad

salade mesclun, filet de poulet pané, anchois, œuf dur, tomate, croustons, parmesan



#### Souris d'agneau au thym cuisson basse température

Pommes grenailles, ratatouille, jus au thym



#### Tartare de boeuf VBF au couteau 180gr +/-

frites préparé par vos soins



## Les Desserts

### Les Desserts

#### Crème brûlée vanille bourbon



#### Fondant chocolat, coeur caramel au beurre salé

crème glacée caramel au beurre salé de baratte au sel de Guérande IGP



#### La Fleur de Citron

Pâte sablée, crème d'amande, marmelade de confit de citron, crème citron



#### Gourmet coffee



#### Panna cotta à la mangue



#### Paris Brest

Pâte à choux avec amandes effilées, crème mousseline au praliné amandes noisette



#### Profiteroles au chocolat chaud



## Alcools

### Apéritifs

#### Coupe de Moët & Chandon Brut



#### Coupe de Moët & Chandon Rosé



#### Coupe de Prosecco



#### Kir au vin blanc crème cassis, fraise, framboise, pêche, mûre.



#### Kir Breton



#### Kir pétillant



#### Royal kir



#### Loupiac AOC Les hauts de Ricaud



#### Martini rosso, blanco, rosato



#### Porto, Pineau, Suze, Muscat



### Whiskies

#### Eddu Silver blé noir



#### Galaad single malt



## Cocktails

Avec alcool

**Mojito champagne** Rhum, sucre de canne, menthe, citron vert, champagne



**Pina Colada** Rhum blanc, coco Lopez, jus d'ananas



## Boissons Fraîches

Bières

**Affligem**



**Desperados**



**Heineken**



**Heineken 00** (alcohol-free)



**Pelforth bitter**



**Telenn Du** Bière Bretonne au blé noir



**Terenez Blanche** Bière Bretonne



## Boissons Chaudes

Boissons Chaudes

**Irish Coffée** whisky Jameson, sucre de canne, café, crème fouettée



## Vins au Verre

Vins blancs

**Côtes du Rhône AOC Bio 2020** Grand veneur, Dmne Alain Jaume & fils



**Macon-Igé AOC** grand terroir 2021



**Méditerranée IGP** la Réserve d'Estoublon



**Sancerre AOC 2021/2022** Les Colinettes



Vins rosés

**Côtes de Provence AOC 2022** Maure & More



Vins rouges

**Bordeaux-Supérieur AOC 2019** Le B par Maucaillou



**Cairanne AOC Bio 2020** Domaine Alary



**Hautes Côtes de Nuits AOC 2020** Domaine Patrick Hudelot



**Saint Émilion AOC Bio 2018** Château Gaillard Les Cabanes



## Les Vins

Vins Blancs

**Cheverny AOC** La Borderie 2020



**Côtes du Rhône AOC Bio 2022** Grand Veneur domaine alain Jaume & fils



**IGP Côtes de Gascogne** L'Esprit, Domaine de Joy 2021/2022



**la Réserve d'Estoublon**



**Loupiac AOC** Les Hauts de Ricaud 2017



**Macon-Igé AOC** grand terroir 2021



**Muscadet Sèvre & Maine AOC** Château du Cléray 2020/2021



**Sancerre AOC 2021/2022** Les Colinettes



Vins Rosés

**Coteaux d'Aix en Provence**










Domaine st Julien les vignes AOP Bio 2021/2022

**Côtes de Provence AOP 2022** Maure & More Château St Maur



## Vins Rouges

■ <b>Cairanne AOC Bio 2020</b> Domaine Alary																							
■ <b>Chinon AOC Bio 2019</b> Les Royaux, Joseph Mellot																							
■ <b>Grande Réserve Kressman</b> Bordeaux AOC 2018/2020																							
<b>Hautes Côtes de Nuits AOC 2020</b> Domaine Patrick Hudelot																							
■ <b>Le B par Maucaillou 2019</b> Bordeaux-Supérieur AOC																							
■ <b>Saint-Émilion AOC Bio 2018</b> Les Cabanes, Château Gaillard																							
■ <b>St-Nicolas de Bourgueil AOP</b> Le Puy Bel Abord 2021/2022																							

## Champagnes

■ <b>Moët &amp; Chandon Brut</b>																							
■ <b>Moët &amp; Chandon Rosé</b>																							