



12 Avril 2019

INFORMATION DES CONSOMMATEURS SUR LES ALLERGÈNES À DÉCLARATION OBLIGATOIRE POUR LES DENRÉES ALIMENTAIRES NON-PRÉEMBALLÉES



Bistronomie du Partage






















Fruits de Mer

Bourriche d'huîtres de Cancale n°3 (12 pièces)										
Bourriche d'huîtres de Cancale n°3 (6 pièces)										
Bulots, mayonnaise										
Crevettes grises, mayonnaise										
Crevettes roses, mayonnaise										
Langoustines (6 pièces), mayonnaise										
Langoustines (8 pièces), mayonnaise										
Plateau de fruits de mer Georges V Huîtres, bulots, langoustines, crevettes grises et roses, armoricaine, rillettes de chair de crabe										
Rillettes de chair de tourteau										


Entrées

Asperges vertes pochées et coulis burrata , sésame et sprats de Riga														
Carpaccio de bœuf au caviar														
Foie gras terrine filaments de rhubarbe confite, jus de grenade														
Langoustines juste saisies , crème d'avocat et cubes brûlés														
Le caviar Fouquet's 10gr et ses condiments Shot de vodka Belvédère glacé +4€														
Tartellette de carpaccio de bar de ligne mariné au Ponzu , légumes frits, tomates confites														
Umami veggie, vinaigrette à l'espelette boulgour, navets, asperges, radis, fèves, carottes, pousses de salade														

Entrées à partager

Foie gras terrine filaments de rhubarbe confite, jus de grenade								
Jambon Ibérique et Chorizo baguettine et condiments								
Plateau de fruits de mer Georges V Huîtres, bulots, langoustines, crevettes grises et roses, armoricaine, rillettes de chair de crabe								

Plats

Bar de ligne grillé, cappuccino de rave et crème iodée, pimprenelle									
Côtes d'agneau rôties et épaule confite, aubergine croustillante à la noisette, groseilles									
Demi Homard rôti, linguine à l'encre, émulsion d'armoricaine									
Entrecôte 300g cuite au beurre, sauce poivre et pommes de terre grenaille à la fleur de sel									
La sole meunière 500/600g, pomme de terre lissée et légumes									
Les coquillettes jambon, truffe et Parmesan									
Lieu jaune poêlé, boulgour acidulé, salade de fenouil façon mojito, sirop d'agrumes									
Linguine et spaghetti de mer aux crevettes sauvages									
Suprême de volaille fermier, grenailles rôties et andouille de Guéméné, jus à l'ail noir									
Tartare de bœuf Georges V condiments, pommes frites									






Plats à partager

Coquillettes jambon, truffe et Parmesan									
Homard rôti, linguine à l'encre, émulsion d'armoricaine									

Desserts

Kouign amann aux pommes, crème vanillée, caramel au beurre salé									
Le dessert au chocolat grand cru									
Les fraises de notre région, madeleine, sauce chocolat et fromage blanc									
Mille-feuille craquant aux framboises et crème vanillée									
Petit seau au chocolat, fruits rouges et crumble, crème diplomate									
Thé ou Café gourmand Chou chocolat, kouign amann, tartelette framboises, glace lait ribot									

Desserts à partager

L'éclair à la noisette/praliné									
Les fraises de notre région, madeleine, sauce chocolat et fromage blanc	