



6 Juillet 2025

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



### Bistronomie du Partage

#### Fruits de Mer

<b>Huîtres de Cancale n°3 (6 pièces)</b> Pain de seigle au citron et vinaigre de cidre Breton												
<b>Les Huîtres de Cancale n°3 (12 pièces)</b> Pain de seigle au citron et vinaigre de cidre Breton												
<b>Les Huîtres de Cancale n°3 (6 ou 12 pièces)</b> Pain de seigle au citron et vinaigre de cidre Breton												

#### Entrées

<b>Huîtres de Cancale n°3 (6 pièces)</b> Pain de seigle au citron et vinaigre de cidre Breton												
<b>L'Asperge Verte</b> Sur une tartelette et crème d'amande à la truffe d'été												
<b>Le Boeuf</b> En tataki aux trois sésames et chou chinois mariné aux épices douces												
<b>Le Crabe</b> La chair parfumée au Saté, mousse d'avocat au curry Breton												
<b>Le Homard</b> Aspic de homard et crevettes, bouillon à l'estragon												
<b>Le Veau</b> Raviole de confit de veau et foie gras et bouillon de viande												
<b>Les Langoustines</b> Tartare de langoustines, salade croquante												

#### Entrée à partager

<b>Le Caviar (30g)</b> De la maison "De Neuvic", sur glace, condiments et crackers de sarrasin												
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

## Plats

<b>La Dorade</b> En filet, petits légumes de printemps et pesto d'agrumes											
<b>Le Boeuf</b> Filet de bœuf rôti au beurre Bordier, pomme Anna, sauce aux morilles											
<b>Le Pigeon</b> En deux cuissons, foie gras poêlé, petits farcis de chou pak choï											
<b>Le Saint Pierre</b> En filets, artichaut barigoule, coquillages et émulsion marinère											
<b>Le Veau</b> Filet mignon, tarte aux champignons et crème de maïs											
<b>Le Veau</b> Filet mignon, poêlée de champignons et crème de maïs											
<b>Les Linguines de Homard et Encornets</b> Médallions de homard, encornets, linguines à l'encre de seiche et crème bisquée											
<b>Les Pennes</b> A la crème truffée, jambon à l'os, parmesan affiné et truffe d'été Disponible en option végétarienne											
<b>Risotto Arborio Verde</b> Aux asperges vertes, copeaux de parmesan Disponible en option vegan											

## Plats à partager

<b>Le Bar Entier</b> Risotto crémeux au parmesan et beurre blanc											
<b>Les Pennes</b> A la crème truffée, jambon à l'os, parmesan affiné et truffe d'été Disponible en option végétarienne											

## Fromages

<b>Les Fromages</b> Sélection de 4 fromages affinés, mesclun de salade											
--	---	--	--	---	---	---	--	--	--	--	--

## Fromages à partager

<b>Sélection de fromages affinés des halles de Dinard</b> Assortiment de fromages pour deux personnes											
--	--	--	--	---	---	---	--	---	--	--	--

## Desserts

<b>La Fraise de Plougastel</b> Comme un fraisier, sorbet fraise basilic											
<b>Le Chocolat Grand Cru</b> En moelleux, glace pistache maison et amandes au spéculos											
<b>Le Galet Ribot</b> Crème dessert en petits galets, déclinée au lait ribot et à la vanille											
<b>Le Kouign Amann</b> Au caramel beurre salé et glace yaourt Malo©											
<b>Le Sarrazin</b> Façon tiramisu, glace au sarrasin maison et mendiants											
<b>Les Glaces et Sorbets</b> Glaces : vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, pistache Sorbets : fraise, framboise, citron, fruit de la passion											
<b>Salade de fruits de saison</b>											

## Dessert à partager

<b>La Pavlova</b> Meringue, crème vanillée, sorbet et fruits de saison											
--	---	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--

## Les Plats

### Les Viandes

<b>Filet de barbu glacé au beurre yuzu</b> Céleri poché à l'hibiscus et muscovado											
---	---	--	---	---	---	---	---	---	---	--	--

## Les Vins

### Vins Rouges

■ <b>"Brune &amp; Blonde", E. Guigal - 2019</b> AOC Côtes-Rôtie											
■ <b>"Grandes Mises", Mommessin - 2021</b> AOC Morgon La Côte de Py											
■ <b>"Les Chatelières", Couly-Dutheil - 2022</b> AOC Chinon											
■ <b>"Les Colinettes", Joseph Mellot - 2022</b> AOC Sancerre											
■ <b>"Les Colombières", Domaine Patrick Hudelot - 2022</b> AOC Hautes-Côtes de Nuits - Vin Bio											





