

# MENU AU GRÉ DU VENT

## ENTRÉE, PLAT ET DESSERT À 47€

### Entrées

#### Les Coquilles :

St Jacques poêlées sur crémeux de topinambour au café, croustillant de paleron de bœuf braisé, éclats de noisettes en vinaigrette

#### Le Guilvinec :

Queues de langoustines en gravlax sur laque de mangue aux graines de coriandre, désordre de choux rouges et endives

#### Le Canard Marin :

Foie gras cuit au sel en chapelure ponzu, beurre et salade de salicorne à l'émulsion de jus d'huître

#### La Soupe :

Oignon confit dans sa peau, mousseux et crumble de comté au lait de pain grillé, confit d'ail

### Plats

#### Le Végé :

Œuf mollet frit en croûte, risotto de céleri aux morilles, condiment en raviole ouverte

#### Le Retour de Pêche :

Filet d'esturgeon, association d'épinards et poireaux brûlés à la flamme, beurre de clémentine

#### Le Duo :

Filet et ris de veau aux pleurotes, pommes de terre confites au beurre et velouté de citron

#### L'Irlandais :

Poitrine de canard laquée au piment et whisky tourbé, pak choi et shiitaké, jus à l'extraction de navet

### Fromages (+7.20€)

Le plateau de fromages affinés : (3 morceaux au choix)  
L'affineur du chef Xavier Thuret & Stéphanie de la Ferme du Bois Rouzé

### Desserts

#### Le Capuccino :

Crémeux café au chocolat sur biscuit dacquoise, glace amaretto

#### Douceur Corse :

Citron sur croquant de noix de pécan au chocolat blond, meringue et caramel de lait

#### Amertume d'Houblon :

Crémeux sur brioche perdue au miel, croustillant aux fruits de la passion et crème glacée à la bière

#### Le Soufflé (+4.50€):

Notre spécialité, l'incontournable soufflé chaud au Cointreau

 : Plat végétarien

Nous certifions que toutes nos viandes sont d'origine française