



Le savoir-faire français avec l'âme portugaise

MENU D'AUTOMNE : 38,00 €

ENTRÉE • PLAT PRINCIPAL* • DESSERT

COUVERT

3,50€
Par personne

Beurre au piment d'Espelette
crème de fromage de chèvre, café et fleur de
sal, pain artisanal, toasts au quinoa.

ENTRÉES

PÂTÉ EN CROÛTE RUSTIQUE 14,50€
Queue de bœuf, duxelle de champignons et
pistache.

MARÉE VERDE 13,00€
Huîtres, kiwi, gelée de céleri et granny smith,
nuage de macadamia.

PANNA COTTA DE POTIMARRON 8,00€
Raisin glacé au porto et poivre Szechuan.

CRUDO DE DOURADA 10,00€
Dourada marinada, molho de macha,
toranja e abacate.

PLATS PRINCIPAUX

POISSONS

BOUILLABAISSÉ EN 3 POISSONS 27,00€
Jus de poissons corsé et pommes de terre. *supp 5€ en menu*

BAR DORÉ 23,00€
Topinambour et jus réduit de champignon.

THON BRÛLÉ 24,50€
Sabayon de pomme de terre et wasabi,
réduction d'huître.

PLATS PRINCIPAUX

VIANDES

NOISETTE D'AGNEAU ROSÉ 35,00€
Sauce sangria, mousseline de coco
de Paimpol. **hors menu*

BOURGUIGNON 28,00€
Filet de bœuf, réduction
bourguignonne et légumes de saison. *supp 5€ en menu*

POITRINE DE PORC NOIR CONFIT 23,00€
Porc noir de Alentejo, pancetta, chou vert
braisé et girolles.

VÉGÉTARIEN

ENDIVE DESTRUCTURÉE 16,00€
Crème d'endive et roquefort, œuf parfait,
crumble de noix et poire confite.

DESSERTS

SABLÉ BRETON ET POMMES 7,00€
Biscuit sablé breton, pommes caramélisées et
crème tonka.

CHOU AU CHOCOLAT 8,00€
Chou chocolat et ganache sésame noir,
kumquat.

OMELETTE NORVEGIENNE 8,50€
Génoise, glace vanille et meringue flambée
au Grand Marnier.

FROMAGES FRANÇAIS 10,00€
Sélection de 3 fromages. *supp 3€ en menu*