

## Nos entrées

### Le chèvre

Ravioles de chèvre frais, fondue d'épinards, émulsion à l'ail, pesto de roquette

*ou*

### Le saumon

Chou éclair au parmesan, tartare de tomates anciennes et saumon gravelax, crème de moutarde à l'ancienne

*ou*

### Le œuf

Œuf mollet pané et frit, crémeux de carottes au curry rouge, petits pois croquants, et croûtons à l'ail

## Nos plats

### Le cabillaud

Médaille de cabillaud roulé au feuilles de nori, gnocchi croustillant maison  
bisque de crustacés

*ou*

### Le veau

Epaule de veau confit 7 heures, trilogie d'échalottes au vin rouge (mousseline, confites et frits)  
jus de veau réduit

*ou*

### Le canard

Magret de canard mariné aux agrumes, poêlée aux légumes nouveaux, poireaux fondants et  
jus de volaille acidulé

## Nos desserts

### Le Fromage

Assiette de trois fromages sur un plateau de minimum 12 sélectionnés par "Fred le Comptoir des Saveurs"  
et accompagnés de confiture et fruit secs

*ou*

### Le citron

Tartelette au citron basilic, tartare de pêches jaunes en gelée

*ou*

### Le chocolat noir en trois façons

Petit moelleux cœur coulant servi tiède, crème glacée maison et mousse onctueuse aux fruits secs torréfiés

*ou*

### La fraise (Plougastel)

Lingot de ganache à la fraise, compotée fraises/thym citron, meringue croustillante et sorbet fraises maison