

Restaurant de Philippe & Jean Pierre

Vous propose leur menu & carte

Menu signature en 4 services à 40 €

Ou 50 € en 5 services

(pour l'ensemble de la table)

Beignet de foie gras caramélisé au Maury

Ou

Gros raviol's de langoustines, *écume de tamarin et « saté »*

Thon rouge grillé cuit bleu, *chutney d'oignons rouge aux mangues*

Ou

Faux-filet « d'Aubrac » sur le barbecue, *panisses aux herbes*

Fromage de chèvre frais, *aux truffes noires*

Gros macaron, *chocolat-griottes, glace jus de griotte épicé*

Ou

Tarte au café-fort, *crème allégée whisky, sorbet chocolat*

« LE PLAISIR DE LA TABLE EST DE TOUS LES ÂGES, DE TOUTES LES CONDITIONS,
DE TOUS LES PAYS ET DE TOUS LES JOURS.
IL PEUT S'ASSOCIER À TOUS LES AUTRES PLAISIRS,
ET RESTE LE DERNIER POUR NOUS CONSOLER DE LEUR PERTE »
Brillat-Savarin 1755-1826

Nous informons notre aimable clientèle que :

Nos viandes proviennent de régions françaises (Aubrac, Lozère, Pays Basque...)

Nous n'utilisons pas de produits congelés

Nos plats sont entièrement préparés au sein de notre établissement

Le pain est pétri et cuit au restaurant.

Les glaces sont entièrement réalisées par notre pâtissier.

Les entrées

| | |
|---|-----|
| Foie gras de canard <i>cuit en deux façons. L'un cuit au torchon / l'autre en beignet</i> | 16€ |
| Saumon fumé-mariné par nos soins, <i>pommes à l'huile « Bleue de la Manche »</i> | 13€ |
| Tartare de veau iodé aux huîtres de Bretagne, <i>herbes fraîches</i> | 14€ |
| Capuccino de topinambour, <i>jambon « ibaïona » jaune d'œuf & foie gras</i> | 12€ |
| Jambon « Ibaïona » de chez <i>Louis Ospital</i> | 16€ |
| <i>Séché de 15 à 21 mois, « tranché en salle »</i> | |
| Pâté en croûte, <i>ris d'agneau, lard de « colonata »</i> | 12€ |
| Gros raviol's de langoustines, <i>écume de tamarin et « saté »</i> | 15€ |

Les plats

| | |
|---|-----|
| Dos de bar snacké, <i>poireaux d'hivers, jus curry-coco & pommes vertes</i> | 26€ |
| Noix de Saint-Jacques juste dorées, <i>risotto carnarolli, écume d'oursin</i> | 24€ |
| Thon rouge « albacore » grillé, cuit bleu, <i>chutney d'oignons rouge aux mangues</i> | 25€ |
| | 24€ |
| Foie de veau cuit au sautoir, <i>tranché épais carotte des « sables » au miel acidulé</i> | 24€ |
| Faux-filet « d'Aubrac » sur le barbecue, <i>pavé de céleri-truffe (melanosporum)</i> | 25€ |
| Canard en aiguillette, <i>sauce civet et gros macaronis gratiné</i> | 24€ |

Pour le plaisir

| | |
|--|-----|
| Grosse sole de Bretagne, <i>cuite « meunière » fine purée à la vanille</i> | 39€ |
|--|-----|

Plateau de fromages affinés Jean-Yves Bordier

| | |
|---|-----|
| <i>Servi en salle selon vos envies</i> | 10€ |
| Fromage de chèvre frais aux truffes <i>(melanosporum)</i> | 11€ |

Les desserts

| | |
|--|-----|
| Moelleux cuit minute « tout chocolat » | 10€ |
| <i>(9 min. de patience)</i> | |
| Soufflé pistache, <i>coulis griotte</i> | 10€ |
| <i>(à commander en début de repas)</i> | |
| Sabayon froid, <i>clémentines corse vanillées au sirop léger & grand marnier</i> | 10€ |
| Gros macaron chocolat, <i>chantilly et griottes rôties</i> | 10€ |
| Tarte au café-fort, <i>crème allégée whisky, sorbet chocolat</i> | 10€ |
| Sablé breton <i>poires –pommes, comme une tatin</i> | 10€ |