

Menu Glazicks 62€

Uniquement Le Midi En Semaine (Hors Jours Fériés)

*Saint Jacques Nacrées/Petit Épeautre Au Beurre/
Jus Aux Herbes Des Falaises*

*Poitrine De Cochon « Confite »/Navet Boule D'Or « Cuit Au Sel »
Jus A La Bière Noire/Bigorneaux*

*Le Mont Blanc « Version M-H »/Prise De Mandarine
Crème Glacée Au Marron*

★ Sélection De Fromages De France Et Pastorale En Supplément 15€

Menu Plaisir 125€

*Saint Jacques Snackées/Blinis De Céréales/Tripettes
Jus De Braisage*

*Homard Cuisiné/Condiment Pommes-Pomelos
Voile De Tête De Cochon*

Coques Et Pied De Cochon/Soupe De Poisson Blanc

*Retour De Pêche/Potimarron « Cuisiné » Au Lard
Lait Ribot En Sauce*

*★ Poitrine De Kervilavel Confite/Bigorneaux
Jus A La Bière Noire/Navet « Café Poivre »*

Gros Lait A La Fleur De Blé Noir

OU

Texture De Sarrasin

*Bonbon « Foin-Mangue »/Biscuit Breton
Vinaigrette Passion*

★ Poitrine De Cochon En Supplément 30€

★ Sélection De Fromages De France Et Pastorale En Supplément 15€

Menu Saveur 98€

Saint Jacques Nacrées/Jus De Daube

Boudin Noir « Cornichon »

Huître/Foin-Café/Melba Beurré

Coques Et Pied De Cochon/Soupe De Poisson Blanc

Retour De Pêche/Potimarron « Citron-Poivre »

Condiments Fermentés

Chocolat Marin/Sorbet Pomelos

Tube Dentelle Chocolat-Persil

Crème Glacée « Banane-Lime »

**Sélection De Fromages De France et Pastorale En Supplément 15€*

Menu Passion 225€

Saint Jacques Snackées...

Poireaux « Boucané »/Tourteaux

Entrailles Au Jus

Huître « Cadoret »/Foin Crémeux

Café Poudré

Homard Brioche/Cardinale

Oignon Rosé «En Chemise» Crème Soubise

Et Son Jus Beurré

Retour De Pêche

Raviole Pied De Cochon/Yaourt

★ Pigeonneau Du Nid Rôti Sur L'Os

Tartelette D'Abats/Jus Vin Rouge

Flûte Sarrasine/Prise De Poire/Glace A La Carotte Blanche... Peu Sucré

★ Pigeonneau Du Nid En Supplément 30€

★ Sélection De Fromages De France Et Pastorale En Supplément 15€