

## Menu de saison

### Entrées

Tataki de bœuf (France)

Sauce vitello tonnato, légumes pickles

Beef tataki, vitello tonnato sauce, Sour vegetables

Ou

Ceviche de bonite au lait de coco

Huile de coriandre et zestes de citron vert

Tuna fish ceviche in coconut milk.

Coriander oil and lime

### Plats

Pavé de cabillaud, wok de légumes croquants

Consommé de homard, Vierge d'herbes à l'huile d'olive

Cod fish, wok of vegetables Lobster consommé,

Mix of aromatics herbs marinated in olive oil

Ou

Risotto crème de brocolis, champignons sautés

Copeaux de parmesan et mimolette

Risotto, brocolis cream, mushrooms

Pieces of parmesan and mimolette cheese

Ou

Magret de canard (France) Laque miel soja

Purée de patates douces et fruits de la passion

Duck breast (France), soft spices

Mashed sweet potatoes and passion fruit

Entrée, plat et dessert : 39 euros

Entrée et plat : 37 euros

Plat et dessert : 34 euros

## Menu Avenio

### Entrées

*Gambas rôtie, taboulé de quinoa et légumes*

*Bisque de crustacés*

*Roasted shrimp, taboulé of quinoa and vegetables*

*Shellfish sauce*

*Ou*

*Croustillant de boudin noir et Saint Jacques*

*Ventrière de cochon noir de Bigorre*

*Scallops and black sausage Dried wild pork breast*

### Plats

*Escalope de lotte,*

*Flan de poireaux au curry Breton*

*Beurre de coquillages au caviar de hareng*

*Monk fish leek stew pudding in curry Breton*

*Shellfish sauce in caviar of herring*

*Ou*

*Selle d'agneau rôtie (France), panoufle confite*

*Ecrasé de pommes de terre au beurre de ciboulette*

*Jus de viande à l'ail noir*

*Lamb roasted Mashed potatoes in ciboulette butter*

*Meat juice in black garlic*

*Entrée, plat et dessert : 49 euros*

*Entrée et plat : 47 euros*

*Plat et dessert : 44 euros*

## Desserts

*Assiette de fromages et chutney*

*Cheese and chutney*

*Saint Marcellin affiné*

*Refine Saint Marcellin cheese*

*Diplomate vanille, confit de myrtilles sauvages*

*Sablé breton*

*Vanilla cream, blueberries stew, pieces of biscuit*

*Chocolat croustillant à la cacahuète*

*Crunchy chocolate and peanuts*

*Pavlova à la mangue et passion*

*Mango and passion fruit pavlova*