

# *Menu Gastronomique*

*Servi pour l'ensemble de la table exclusivement le soir en semaine*

*Servi midi et soir le samedi et le dimanche*

*65€ par personne tout le menu*

*55€ par personne sans le homard - l'entrée et un des 2 plats*

-----

*Dégustation du foie gras en trois façons*

*Ou*

*Langoustines, coquillages et cassérons sautés au moment*  
*Sucs de crustacés*

~ ~ ~

*Homard Breton de notre vivier au beurre rouge*  
*(servi pour deux personnes – supplément de 10 € par personne)*

*Ou*

*Doigt de homard croustillant au citron confit*  
*Pince en tartare, nage corsée au gingembre et citronnelle*

~ ~ ~

*Effeillé de cabillaud sur son écrasée de courgettes grillées*  
*Cromesquis de brandade de haddock, fèves, piquillos, olives en vinaigrette*

*Ou*

*Ballottine de volaille de Marans*  
*Farcie au ris de veau et champignons*  
*Son vol au vent, sauce Albufera*

~ ~ ~

*Plateau de fromages*

~ ~ ~

*Le Réthais chocolat-caramel*  
*Glace vanille*

*Ou*

*Fartelette citron meringuée à notre façon*  
*Sorbet mûroise*