

L'IMPÉRATIF

ENTREES

Variation sur le cèpe

Cuit, cru, confit au saindoux, copa galego de boeuf de Galice, vinaigrette au Pedro Ximenez, brioche au beurre

(Disponibilité sous réserve d'approvisionnement des cèpes de nos régions)

Langoustine bretonne, rillettes de lapin

Pimientos del piquillos, sauce romesco aux amandes

Cabillaud demi-sel confit à l'huile d'olive

Cocos de Paimpol, bouillon de jambon, tomate en texture

Sébaste, célerisotto façon paëlla

Moules de bouchot, chipirones, txistorra

Filet de sardine de Palamos fumée, écrasé de pomme de terre au lait battu

Espuma de cornichon aigre-doux

Ris de veau rôti façon tonnato

Citron cédrat confit, câpres, anchois de Cantabrie

PLATS

Surf and Turf, faux-filet de Galice grillé, homard bleu basse T°

Béarnaise façon choron, pommes pont-neuf, cresson de fontaine

Turbot, homard bleu basse T°

Béarnaise façon choron, pommes pont-neuf, cresson de fontaine

DESSERTS

Mirabelle en différentes textures (pré dessert pour les menus 5 et 6 services)

Ricotta de brebis, miel de caroubier et vinaigre de prune

Baba ivre au Limoncello

Chantilly légère au mascarpone, verveine, variation sur les agrumes de chez Bachès, granité à l'orange sanguine

Entremet de chocolat Orellys

Croustillant au sarrasin, glace au chocolat

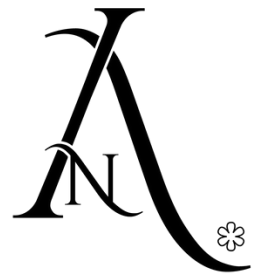
Confectionnez votre menu "sur-mesure" en choisissant parmi les entrées, plats et desserts ou laissez-vous guider par le chef avec un "menu confiance"

Formules proposées en 4, 5 ou 6 services

(Voir conditions à la page suivante)

Chaque menu est précédé de différentes mises-en-bouche

*Pour toute question relative aux allergènes, adressez-vous à votre chef de rang.
Toute composition des plats est susceptible d'être changée.*



L'IMPÉRATIF

BUSINESS LUNCH

Menu en 3 services - «Les reflets de mon marché» 49€

Uniquement le midi en semaine

NOS DIFFÉRENTES FORMULES DE MENUS

Laissez une cuisine originale et pleine de saveurs vous séduire et découvrez l'alliance des plaisirs de la mer et des délices de la terre.

Menu "sur-mesure" ou "confiance" pour l'ensemble de la table

En 4 services : 78€ - En 5 services : 93€ - En 6 services : 108€

Notre sélection de vins pour votre menu

4 services : 38€ - 5 services : 48€ - 6 services : 58€

Notre sélection de vins "prestige" pour votre menu

4 services : 52€ - 5 services : 62€ - 6 services : 72€

Possibilité de remplacer le dessert d'un menu par du fromage avec un supplément de 10€

Pour chaque changement, un supplément pourra vous être demandé. Merci.

MENU "SENIORS GASTRONOMES"

Menu 3 services, vins compris : 75€

Uniquement le dimanche midi
pour les 60 ans et plus

MENU "JEUNES GASTRONOMES"

Menu 3 services, vins compris : 75€

Uniquement le mercredi soir, jeudi midi + soir,
vendredi midi pour les 28 ans et moins

*C'est pour nous un réel plaisir de valoriser les produits locaux
et de collaborer avec les artisans et producteurs de notre région.
Nous travaillons avec des artisans et producteurs locaux en fonction des produits et des saisons.*

LES FORMULES AVEC NUITEE

LES ESCALES GOURMANDES

«DUVET & FIN PALAIS» 299€/ COUPLE

- le dîner étoilé «Grand Soir» en 4 services
- la nuitée grand confort
- le petit déjeuner

« VIE DE CHÂTEAU & GASTRONOMIE» 399€/COUPLE

- le dîner étoilé «Grand Soir» en 4 services
- la nuitée grand confort
- le petit déjeuner
- le lunch en 3 services
- chambre disponible jusque 15h00

*Et si vous offriez une expérience gastronomique?
Toutes nos formules ainsi que nos menus
sont à offrir sous forme de bon cadeau.
Visitez notre boutique en ligne...*

*Pour toute question relative aux allergènes, adressez-vous à votre chef de rang.
Toute composition des plats est susceptible d'être changée.*