

# Menu Déjeuner

*Du lundi au vendredi, hors jours fériés*

Tartare de saumon, iodé de salicorne

Bouillon de crustacés servi froid

*Salmon tartar and salicorne with cold crustacean consommé*

*Ou/Or*

Minestrone de légumes au pistou

Sous un voile de poitrine de cochon confite

*Vegetables minestrone soup with basil and pork*

•

Effeillé de Vive, relevé à la rouille

Pomme de terre et fenouil comme une bouillabaisse

*Roasted greater weever with fish soup*

*Ou/Or*

Tourte de gibiers et ris de veau

Salade de M. Rion

*Games and sweetbread pie with green salad*

•

Le citron, biscuit Creusois

Crème et glace noix de pécan

*Lemon and pecan nuts cake*

**Entrée - Plat ou Plat – Dessert : 35 euros**

*Starter - Main course or Main course – Dessert: 35 euros*

**Entrée - Plat - Dessert : 45 euros**

*Starter - Main course – Dessert: 45 euros*

*la grande Georgette*

---

## Menu Georgette

---

Moules et feuille de shiso en tempura  
Soupe iodée au curry rouge  
*Tempura mussels and perilla leaf, soup with red curry flavour*  
Ou/Or

Grenouilles, noix et foie gras  
Royale d'oignons de M.Caillot  
*Frogs, walnuts and duck foie gras with onion cream*  
\*\*\*

Cabillaud à la vapeur d'agrumes  
Déclinaison de carotte de M.Deloffre  
*Steamed cod fish with citrus flavour, carrots*  
Ou/Or

Volaille de Champagne  
Châtaigne et topinambour  
*Poultry from our region, chestnut and jerusalem artichoke*  
\*\*\*

Le chou à la pistache et vanille de Tahiti  
*Pastry chou with pistachio and vanilla from Tahiti*  
Ou/Or

Tarte au Chocolat «Manjari»  
Myrtille sauvage  
*Chocolate «Manjari» tart, wild blueberry*

**55 euros**

---

## Menu Découverte

---

*Servi pour l'ensemble de la table*  
*Served for the whole table*

Veau et anguille fumée taillés au couteau  
Consommé froid parfumé à la bergamote  
*Veal and smoked eel tartar, cold crustacean consommé*  
\*\*\*

Saint Jacques de la Rade de Brest  
Choux farcis au corail, «kombuchou»  
*Scallops from our coasts and cabbage*  
\*\*\*

Ris de veau braisé au jus  
Purée de pomme de terre au beurre noisette  
*Roasted sweetbread and mashed potatoes with brown butter*  
\*\*\*

La cerise Amarena, moelleux et crémeux chocolat. Sorbet et jus Griottines  
*Amarena cherry with chocolate cake and cream. Liquor cherries sorbet*

**75 euros**