

Toute l'équipe vous souhaite de belles fêtes de fin d'année

Menu de Noël

Entrée-poisson-viande-dessert 60 €

Entrée-plat-dessert 50 €

Mise en bouche

~~~~~

**Entrées**

Tranche de foie gras de canard mi-cuit,  
Fruits du mendiant, pain d'épices

**Ou**

Coulubiatic de saumon Label Rouge,  
Beurre coraillé de homard

**Ou**

Assiette de fruits de mer  
(Huîtres creuses, bulots, crevettes, palourdes)

~~~~~

Plats

Noix de Saint Jacques de nos côtes,
Mousseline pomme-cèleri, chips d'héliantis,
Fumet de bardes au Noilly Prat

Et/ou

Fricassée de poularde fermière au vin jaune,
Morilles, salsifis au jus et pommes noisette

~~~~~

**Dessert**

« L'étoile de Noël »

Saveurs et textures de voyage

Tonka/vanille bourbon/chocolat/passion

~~~~~

Mignardise

Prix nets

Tous nos mets sont servis boissons non-comprises.
Pour tout règlement, une note informatique doit vous être présentée,
elle ne doit comporter ni rature ni supplément.

Les entrées

Tartare de dorade royale rafraichi à la clémentine,
Grenade et betterave au vinaigre de calamansi 13,00 €

Huîtres creuses du golfe du Morbihan n°2
les 6 : 16,00 € les 9 : 22,00 € les 12 : 28,00 €

Les viandes

Tartare de bœuf français de race charolaise,
tranché au couteau, préparé à votre table:
Le Classique ou Façon Thaï 21,00 €

Rognons de veau cuisinés à la moutarde, champignons,
petits oignons glacés et gratin dauphinois 23,00 €

Poissons & crustacés

Lieu jaune rôti en crumble de curry breton, mousseline de
patates douces, jus d'arêtes corsé 22,00 €

Noix de Saint Jacques bretonnes poêlées au beurre
d'agrumes, fondue d'endives caramélisées
et butternut rôti 26,00 €

Gourmandises et Fromages de Félix

Pastilla de poire Comice de Vertou au chocolat,
glace vanille 9,50 €

Crêpes à l'orange façon Suzette 9,00 €
flambées au cointreau 10,00 €

Glaces & sorbets, parfums de votre choix, 3 boules
Fabriqués par l'artisan glacier « L'As des Glaces » 8,00 €

Menu « P'tit Félix » 25€

Tranche de foie gras de canard mi-cuit

.....

Fricassée de poularde fermière au vin jaune
Pomme noisette

.....

« L'étoile de Noël »



Plats « faits maison » élaborés sur place à partir de produits bruts, préparés et cuisinés
par notre chef de cuisine et son équipe.
En raison de vols et falsifications, nous informons notre aimable clientèle que nous
n'acceptons plus les chèques bancaires.