

LE CRAFT

MENU DU MIDI

Étals du Marché
&
Plats Chauds du Chef
au choix

à 34€
Hors boissons

MENU ENFANT

De 0 à 3ans Offert
De 4 à 12 ans 15€

Du Lundi au Samedi Midi
De 12h00 à 14h30

MENU DU BRUNCH

Étals du marché
Plats Chauds du Chef
au choix

à 55€
Accompagné d'une coupe de champagne
ou d'un cocktail
sans alcool, d'un
verre de jus de fruits et d'un café

MENU ENFANT

De 0 à 3ans Offert
De 4 à 12 ans 25€
Chaque dimanche Midi
De 12h00 à 14h30

MENU

(UNIQUEMENT LES SOIRS)

FORMULE 55€
De 19h00 à 21h30

ENTRÉES/STARTERS

LE VITELLO TONATO VITELLO TONATO

.....19€
En arlequin, croutons, ail noir et charcuterie de thon mariné
Harlequin style, croutons, black garlic and marinated tuna

LES ESCARGOTS THE

SQUASH.....15€
En persillade, ravioles de jeunes poireaux à l'encre de seiche et
champignons. Coulis de cresson et crème de raifort
Parsley ravioli of young leeks with squid ink and mushrooms

LE TOURTEAU CANNELLONI OF CRAB

.....18€
En voile de navet mariné, guacakiwi et vinaigrette yuzu
Cannelloni of crab refreshed with long turnip. Guacakiwi. Yuzu

LE FOIE GRAS THE FOIE GRAS

.....18€
Rafraichi à la pomme granny et chartreuse, texture de pomme
Refreshed with granny apple and chartreuse, apple texture

LA BETTERAVE THE BEETROOT

.....15€
En feuille à feuille, condiment d'algues marines, vinaigrette
d'herbes de nos forêts
Leaf by leaf, seaweed condiment, forest herb vinaigrette



PLATS/MAIN COURSE

Viande/Meat

L'AGNEAU THE LAMB

.....35€
Semoule de butternut à l'argan, légumes façon tajine et son jus
de courge
Butternut semolina with argan, tajine vegetables and squash
juice

LA VOLAILLE THE POULTRY

.....35€
Volaille en deux cuissons, jus aux premières châtaignes, crémeux
de pomme de terre truffé et pleurotes japonaises
Farmhouse poultry first chestnut jus, creamy potato with
truffles and Japanese oyster mushrooms

Poisson/Fish

LE CABILLAUD THE COD

.....34€
Haricots de Paimpol aux coquillages, émulsion coco
curry et basilic
Paimpol beans with shellfish, coconut curry and
basil emulsion

LE SAUMON THE SALMON

.....32€
Variation de maïs grillé, myrtilles et siphon de maïs au
miso blanc
Colored zucchini variation spiced up with curry and
candied peppers, argan flavored candied bell
pepper brotch

Plat végétarien/Vegetarian dish



LE TAJINE VEGETAL VEGETAL TAJINE

.....25€
Semoule de butternut à l'argan, légumes façon tajine et
son jus de courge
Gnocchi flowing potatoes, seasonal zucchini and red
bell pepper coulis flavoured with argan oil

FROMAGES/CHEESE

SÉLECTIONS DE FROMAGES PAR NOS SOINS CHEF'S

CHEESE SELECTION14€
MOF Marie QUATREHOMME (MOF Best Craftman of
France)

DESSERTS/DESSERTS

LE CHOCOLAT THE CHOCOLATE

.....12€
Croustillant café, ganache montée au bailey's
Coffee crisp with Bailey's ganache

LA POMME THE APPLE

.....12€
Sablé breton, condiment sarrasin, jus de cuisson vanillé
Breton shortbread, buckwheat condiment, vanilla
cooking juice



LA PANNA COTTA PANNA COTTA

.....12€
Coco, confit de figue et framboise, vinaigrette acidulée
Coconut, fig and sapphire confit

L'EXOTIQUE EXOTIC

.....12€
Douceur vanille, cœur exotique, coulis et confit passion
Sweet vanilla, exotic heart, coulis and passion confit