

le Clos des Sens

Restaurant

Menu Homard à 39€

Du Jeudi 12 en soirée au dimanche 15 Mars

Formule boissons 2 verres de vin, ½ eau et café à 18€

Amuse-bouche

Les premières asperges Blandine, IGP du Blayais
Pinces et manchons de homard aux fines herbes
Liés d'une hollandaise au syphon

Filet de bœuf et queue de homard en terre et mer
Feuilles de cèleri confit comme une raviolle aux
champignons et légumes du moment

Poire belle Hélène à notre façon

Petit Four

Réservation au 03 89 83 40 11

Les Entrées

- Le maquereau de la Baie de Saint-Brieuc 17€
Au vin blanc juste poché à 50 degrés, pickles et quinoa
- Le Foie gras de la Ferme du Puntoun 19€
Comme un nougat aux fruits secs, gelée de canard aigrette, confit de coing et brioche
- La Saint Jacques de Saint-Brieuc 20€
Céleri, pomme Granny et les dernières truffes Mélando

Les Plats

- La Bouillabaisse 28€
Servie avec les poissons de l'arrivage du jour, fenouil confit, pommes château
- La Saint-Jacques de Saint Brieuc 29€
Asperges vertes, cardamome, semoule et citron vert
- La Pluma 100% Pata Negra Belota 28€
Garniture autour du céleri confit et de l'arabica
- Le Caneton Burgaud 30€
*Escalope de foie chaud, le filet cuit sur son coffre, et la cuisse confite,
Carotte rôtie et crémeux de pomme de terre*

Prix net, service compris.

Les desserts

<u>L'assiette de 4 fromages</u>	10€
<i>Affinés par la fromagerie Antony à Vieux-Ferrette, accompagnés de confit, Miel, divers garnitures et pain "Maison"</i>	
<u>Le Tiramisu</u>	10€
<i>A notre façon, glace amande</i>	
<u>Le Chocolat et la Poire</u>	10€
<i>Crèmeux Blond Orélys, poire pochée, sorbet poire, sablé amande</i>	
<u>L'Irish</u>	10€
<i>Un double espresso, 4cl de whisky, du sucre de canne et chantilly</i>	
<u>Le baby Irish</u>	6€
<i>Comme le grand mais la moitié</i>	
<u>Le sorbet arrosé</u>	10€
<i>2 boules de sorbet et 2cl de schnaps au choix</i>	
<u>La Boule de glace maison</u>	3€
<i>Supplément chantilly 1€</i>	

Prix nets, service compris.