



🌸 ENTREES 🌸

Pâté-Croûte par Tom Gibault

Volaille, foie gras, groseilles et poivre de Timut...

Disponible à emporter

18

Tortilla de pomme de terre et confiture de tomate verte,

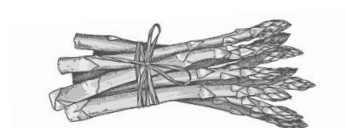
Oignon frit, crème d'Isigny, jaune d'oeuf confit au soja et comté râpé - végétarien

14

Pain de poisson grillé, bouillon de crevettes,

Tomates cerises confites, gelée ponzu, sorbet tomate fumée

16



🌸 PLATS 🌸

Crêpe Okonomiyaki, purée et tombée de choux pointu,

Tartare de mangue et gingembre, jus de légumes réduit - végétarien

25

Pavé de Maigre à la plancha et haricots Borlotti,

Carotte fane, vinaigrette au fumet de poisson et espuma de carotte fumée

30

Tataki de thon et raviole de gambas,

Bisque de homard et carotte, mousseline de brocoli et purée de menthe

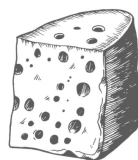
33

Coeur d'entrecôte de boeuf et jus au poivre de Malabar,

Concassé de tomates et tian de légumes

37





✿ FROMAGES ✿

Fromage blanc

Nature ou Crème ou Coulis de fruits rouges

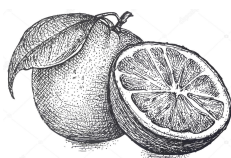
6

Demi Saint Marcellin

7

Saint Félicien parfumé à la truffe

10



✿ DESSERTS ✿

Sorbets & glaces faits maison - Chocolats Valrhona

Gâteau de semoule à la fleur d'oranger et ganache chocolat-amande, 10
Cerises fraîches, amandes torréfiées et sorbet cerise

Fraises et compotée de fraises lactofermentées, Sablé breton, 10
Sorbet petits pois et wasabi, écrasé de framboises et pamplemousse

Clafoutis myrtilles, Orange Kosho  10
Sorbet à l'orange et myrtilles confites





MENU

✿ HÔTEL DE LA GARE ✿

45€

Mise en Bouche



Tortilla de pomme de terre et confiture de tomate verte,
Oignon frit, crème d'Isigny, jaune d'oeuf confit au soja et comté râpé

ou

Pain de poisson grillé, bouillon de crevettes,
Tomates cerises confites, gelée ponzu, sorbet tomate fumée

ou

Pâté-Croûte par Tom Gibault,
Volaille, foie gras, groseilles et poivre de Timut... - disponible à emporter !



Pavé de Maigre à la plancha et haricots Borlotti,
Carotte fane, vinaigrette au fumet de poisson et espuma de carotte fumée

ou

Tataki de thon rouge et raviole de gambas,
Bisque de homard et carotte, mousseline de brocoli et purée de menthe

ou

Coeur d'entrecôte de boeuf et jus au poivre de Malabar,
Concassé de tomate et tian de légumes +5€ suppl.



Fromage ou Dessert au choix de la carte



✿ MENU VÉGÉTARIEN 35€

Mise en Bouche



Entrée végétarienne de la carte



Plat végétarien de la carte



Fromages *ou* Dessert de la carte



✿ MENU DU JOUR 28€50

*Un menu renouvelé chaque jour de la semaine, à retrouver à l'ardoise
Servi pour le déjeuner du lundi au vendredi - hors jours fériés*

Entrée 8€ - Plat 16€ - Dessert 8€

ou

Formule complète 28€50



✿ MENU ENFANT 15€

Poisson *ou* Viande Enfant
& garniture du moment



Dessert Enfant