

LA TABLE D’ÉMERAUDE

MENU

ENTRÉES



LES HUIT HUÎTRES DE CANCALE N°3 * **18€**
Vinaigrette Échalote & Pain de Seigle au Beurre Bordier

TERRINE DE CAMPAGNE MAISON **14€**
Cornichons Croquants & Confiture d'Oignons Rouges de Roscoff

OEUF PARFAIT DOUCEUR * **16€**
Crème de Champignons de Paris & Mouillettes au Beurre d'Algues



PLATS

MARMITE DU PÊCHEUR **28€**
Bouillon de Poissons de Roche, Légumes Racines & Rouille Rouge

SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE **26€**
Crème à la Morille, Purée de Pommes de Terre Montée au Beurre Salé

RISOTTO VÉGÉTAL **22€**
aux Pois Gourmands & Asperges Vertes de la Région, Copeaux de Vieux Comté

DESSERTS

PARIS-BREST REVISITÉ **12€**
au Praliné Sarrasin

MILLEFEUILLE MINUTE **13€**
à la Vanille de Madagascar & Framboises Fraîches (en saison)

LE CAFÉ GOURMAND DE L'ÉMERAUDE **10€**
L'Expresso accompagné de trois mignardises du Chef (mini-kouign-amann, sablé breton et mousse chocolat)



LE PETIT MOUSSAILLON - 16€

LE PLAT : FILET DE POISSON DE SAISON (SANS ARÊTES), PURÉE DE POMMES DE TERRE MAISON OU BLANC DE VOLAILLE GRILLÉ, FRITES MAISON

****

LE DESSERT : BOULE DE GLACE ARTISANALE (VANILLE, CHOCOLAT OU FRAISE) DE SAINT-MALO

****

BOISSON : JUS DE POMME LOCAL (20CL) OU EAU MINÉRALE.

LE JEUNE EXPLORATEUR - 24€

L'ENTRÉE : PETITE VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR (COMME LES GRANDS) OU ASSIETTE DE CHARCUTERIE LOCALE.

****

LE PLAT : FILET DE LIEU JAUNE (PORTION ADAPTÉE), MOUSSELINE DE PANAIS. (OU STEAK HACHÉ DE BŒUF BRETON, FRITES MAISON)

****

LE DESSERT : TATIN DE POMMES DE PLOUGASTEL (PORTION ADAPTÉE), GLACE VANILLE.

****

BOISSON : JUS DE FRUIT LOCAL (20CL) OU SODA.