

Les Menus de La Fontaine

Le Menu petit Breton 14.50€

Menu gourmand pour vos enfants

Sirop à l'eau

Suprême de volaille ou pêche du jour avec garniture au choix

Pot de glace BIO



Le Menu Plaisir Partagé 59.00€

Menu gourmand commun à tous les convives de la Table

5 Services à l'Aveugle

Laissez-vous Guider par Notre Equipe de Cuisine...

...Et Faites Confiance au Sommelier pour le Vin

Les Tables de La Fontaine

Entrées

Œufs Mollets de Nos Poules 12.90€

Crèmeux de Maïs, Aromates 🌿

Lieu Jaune en Gravlax 14.90€

Emulsion de Mangue à la Baie de Timut, Streusel à l'Ail Noir, Poudre de Passion

Noix de Saint-Jacques Snackées 16.90€

Crèmeux de Panais fumé au Bois d'Olivier, Chips de Panais, Gel de Citron Combava

Foie Gras Mi-Cuit de Canard 16.90€

Marmelade d'Orange, Brioche Toastée

Plats

Risotto et Epeautre 18.90€

Déclinaison de Légumes 🌿

Mulet Rôti 22.90€

Haricots de Paimpol, Poireaux, Beurre Nantais aux Agrumes

Magret de Canard 22.90€

Mousseline d'Oignons à la Bière, Navet glacé, Jus de Canard au Paprika

Pressé de Porc Breton 23.90€

Crèmeux de Chou-Fleur, dés de Chorizo, Jus corsé à la Saugue

Desserts 🌿

Panais rôti au Muscovado 9.50€

Crèmeux de Chocolat Blanc et Café, Crumble de Chocolat, Sorbet Café

Chou Garni à la Crème Namelaka 10.50€

Banane - Caramel au Beurre salé

Mille-Feuille 10.50€

Crème Diplômate à la Pistache, Caramel de Pommes, Crème montée à la Mascarpone et Vanille

Assiette de Fromages Du Maître Affineur Bordier 11.50€

Mesclun