

# 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

---

**Conchiglioni farcis à la Ricotta 12.90€**

Epinards, Choux, Emulsion au Parmesan et Romarin

---

**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 Sauge

## Desserts 🌿

**Meringue au Fenouil 9.50€**

Crèmeux à la Grenade et Betterave, Betterave Confite au Piment, Glace Yaourt et Grenade fraîche

---

**Chou Garni à la Crème Namelaka 10.50€**

Banane - Caramel au Beurre salé

---

**Mille-Feuille 10.50€**

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

---

**Assiette de Fromages Des Maîtres Affineurs Bordier et Beillevaire 11.50€**

Mesclun