



## L'adresse vous dévoile son menu

---

*Surgi d'une passion, à l'image d'un voyage qui promet d'éveiller tous vos sens, chaque recette est une balade où s'invite une cuisine gourmande et inventive. Inspiré de la récolte du potager, d'épices d'ailleurs sans oublier producteurs et artisans qui gravitent tout autour de nous. L'assiette se veut en totale harmonie avec la nature qui, comme ses couleurs, défilent au gré des saisons. Laissez-vous séduire par ces explosions de saveurs purement irrésistibles, aux belles textures et subtils parfums.*

La team L'adresse

# Menu « Expérience intense » en 7 services

---

7 services **115€** / l'accord vins en harmonie 60€

**J'ose... surprise et inspiration !**

*Fruit d'une musardise unique de bouquets de créations à savourer  
laissez-vous guider sur les sentiers de la découverte  
Entre Terre et Mer découvrez aussi les richesses de notre terroir.  
Les produits travaillés sont rigoureusement sélectionnés pour leur qualité et  
leur goût.*

*Avide de surprise, ce menu vous sera dévoilé au fur et à mesure du repas  
pour gagner en plaisir & déguster la gastronomie décontractée*

*Pour les moins téméraires, il est à découvrir à votre demande  
Laissez-vous séduire au travers d'une dégustation d'escales  
au gré des saisons et de l'inspiration du moment.*

*Voici un aller simple vers une expérience unique à éprouver...*

*Servi à l'ensemble de la table ...*

*L'adresse propose son accord mets vins sur mesure  
Avec la compétence essentielle de « La Cave des Sommeliers »,*

*Information sur les allergènes disponible sur demande*

5 services 100€ / 5 verres de vins en harmonie 50€

## 5 Amuses-bouches émotion

### ✿ Truite saumonée

Guacamole, Mahor, parfum de Thaïlande  
Larguez les amarres en toute séduction !

### ✿ Langoustina

Asperges et ail des ours du moment  
Le printemps aussi dans vos assiettes

### ✿ Ris de veau

Petits pois fumés, jus de veau perlé à l'estragon  
Vous l'aurez compris, c'est un met d'exception

### ✿ Canard saumuré et rôti

Arc-en-ciel de carottes et de rhubarbe  
Le canard se rend aimable

### Le Fromage

Si vous le choisissez au lieu du dessert Sup.9€  
Si vous le choisissez avant le dessert Sup.15€ / Le Verre de vin 9€

### ✿ Comme un Manon

Torride praliné noisette, crémeux chocolat blanc  
Gourmandise prête à fondre ?

La plus haute qualité des produits est notre priorité absolue.  
Comme nous travaillons avec des produits frais, de légers changements peuvent dès lors survenir.  
La simplicité de la carte permet aussi de réduire les déchets.

4 services **85€** / 4 verres de vins en harmonie **40€**

## 5 Amuses-bouches émotion

### **Truite saumonée**

Guacamole, Mahor, parfum de Thaïlande  
Larguez les amarres en toute séduction !

---

### **Langoustina**

Asperges et ail des ours du moment  
Le printemps aussi dans vos assiettes

---

### **Canard saumuré et rôti**

Arc-en-ciel de carottes et de rhubarbe  
Le canard se rend aimable

---

### **Le Fromage**

Si vous le choisissez au lieu du dessert Sup.9€  
Si vous le choisissez avant le dessert Sup.15€ / Le Verre de vin 9€

---

### **Comme un Manon**

Torrade praliné noisette, crémeux chocolat blanc  
Gourmandise prête à fondre ?

La plus haute qualité des produits est notre priorité absolue.  
Comme nous travaillons avec des produits frais, de légers changements peuvent dès lors survenir.  
La simplicité de la carte permet aussi de réduire les déchets.

# L'adresse en 5 services

Menu **Végétarien**

5 services 85€ / 5 verres de vins en harmonie 50€

5 Amuses-bouches émotion 

## **Avocat**

Guacamole, Mahor, parfum de Thaïlande  
Chavirez sous le plaisir de la légèreté

## **Carottes**

Farandole de carottes et pointe de rhubarbe,  
La carotte n'en rougit pas... Ou pas.

## **Céleri**

Petits pois fumés à l'huile d'estragon  
On se régale !

## **L'oeuf**

Asperges de Malines, mousseline  
Le printemps riche en goût...un délice

## **Le Fromage**

Si vous le choisissez au lieu du dessert Sup.9€  
Si vous le choisissez avant le dessert Sup.15€ / Le Verre de vin 9€

## **La tarte yuzu**

Zeste de fraîcheur d'agrumes, crumble Breton  
Nul besoin d'en rajouter, il faut s'y aventurer

La plus haute qualité des produits est notre priorité absolue.  
Comme nous travaillons avec des produits frais, de légers changements peuvent dès lors survenir.  
La simplicité de la carte permet aussi de réduire les déchets.



# L'adresse en 4 services

Menu **Végétarien**

4 services 70€ / 4 verres de vins en harmonie 40€

5 Amuses-bouches émotion 

## **Avocat**

Guacamole, Mahor, parfum de Thaïlande  
Chavirez sous le plaisir de la légèreté

## **Carottes**

Farandole de carottes et pointe de rhubarbe,  
La carotte n'en rougit pas... Ou pas.

## **L'oeuf**

Asperges de Malines, mousseline  
Le printemps riche en goût...un délice

## **Le Fromage**

Si vous le choisissez au lieu du dessert Sup.9€  
Si vous le choisissez avant le dessert Sup.15€ / Le Verre de vin 9€

## **La tarte yuzu**

Zeste de fraîcheur d'agrumes, crumble Breton  
Nul besoin d'en rajouter, il faut s'y aventurer

La plus haute qualité des produits est notre priorité absolue.  
Comme nous travaillons avec des produits frais, de légers changements peuvent dès lors survenir.  
La simplicité de la carte permet aussi de réduire les déchets.



MERCREDI, JEUDI et VENDREDI midi, deux assiettes



## Menu de saison

Au-delà des plaisirs gourmands

39€

Entrée + plat



### Entrées

- ✿ **Truite saumonée**, guacamole, Mahor, parfum de Thaïlande
- ✿ **Langoustina**, Asperges et ail des ours du moment

### Plats

- ✿ **Filet bœuf tendre à souhait**, farandole de carottes et gel rhubarbe, jus de boeuf
- ✿ **Canard saumuré et rôti**, farandole de carottes et gel rhubarbe

### Et pourquoi pas un dessert (+12)

- ✿ **Comme un Manon**, praliné noisette, crémeux chocolat blanc
- ✿ **La tarte yuzu**, zeste de fraîcheur d'agrumes, crumble Breton
- ✿ **L'assiette de fromage**

\* Ce menu de saison est servi par table entière

Nous sommes à votre écoute si vous souffrez d'une allergie, si vous suivez un régime particulier. Indiquez-nous vos souhaits ceci lors de votre réservation et nous vous proposerons avec plaisir une alternative ou vous orienterons vers un menu restreint.