
M E N U

D E C O U V E R T E

Les Gnocchis « Hommage à mon papa»

Safran, pecorino pepato, crème safranée infusée à la sauge, réduction de pamplemousse.

*

La Barbue de Bretagne

Rôti, praires, radis green meat, consommé de cresson infusé aux feuilles d'agrumes.

*

Le Ris de Veau de Corrèze

Croustillant, topinambours et céleris rave à la fève de tonka, noisettes fraîches, jus de veau infusé au gruë de cacao et à la bière.

OU

Le Pigeon de Royan

Cuit sur coffre, salade trévis à la genièvre, baies rouges et déclinaison de betteraves.

*

Le Soufflé au citron

Compoté exotique à l'estragon, sorbet au verjus.

OU

Le Grain de Café

Dans sa coque au chocolat Guanaja, praliné au café Honduras, écume au café.

*Menu en 4 temps: 90€**

Accord mets et vins: 60€

**Servi pour l'ensemble des convives.*



LES FONDRES
RESTAURANT GASTRONOMIQUE

M E N U

D E G U S T A T I O N

Le Bar de Bretagne

En sashimi, radis lactofermentés, crème fermière au saké, caviar osciètre de la maison Kaviari,

*

Les Gnocchis « Hommage à mon papa »

Safran, pecorino pepato, truffe noire Melanosporum, crème safranée infusée à la sauge, réduction de pamplemousse.

*

La Barbue de Bretagne

Rôti, praires, radis green meat, consommé de cresson infusé aux feuilles d'agrumes.

*

Le Ris de Veau de Corrèze

Croustillant, topinambours et céleris rave à la fève de tonka, noisettes fraîches, jus de veau infusé au gruë de cacao et à la bière.

OU

Le Pigeon de Royan

Cuit sur coffre, salade trévis à la genièvre, baies rouges, déclinaison de betteraves.

*

Le Soufflé au citron

Compoté exotique à l'estragon, sorbet au verjus.

OU

Le Grain de Café

Dans sa coque au chocolat Guanaja, praliné au café Honduras. Crème glacée café, écume vanille.

Menu en 6 temps: 120€

Accord mets et vins: 90€

**Servi pour l'ensemble des convives.*



LES FONDRES
RESTAURANT GASTRONOMIQUE

M E N U

P R E S T I G E

Le Bar de Bretagne

En sashimi, radis lactofermentés, crème fermière au saké,
caviar osciètre de la maison Kaviari.

*

Les Gnocchis « Hommage à mon papa »

Safran, pecorino pepato, crème safranée infusée à la
sauge, réduction de pamplemousse.

*

La Crevette Carabineiro

Pommes Kissabel infusées au miel de romarin,
jus de tête infusé à la lavande,
beurre blanc au citron d'Amalfi.

*

La Barbue de Bretagne

Rôti, praires, radis green meat, consommé de cresson
infusé aux feuilles d'agrumes.

*

Le Bœuf Noir de Baltique

Maturé 45 jours, laitue en compression à la coriandre,
brocoli au citron caviar et tapioca.

ou

Le Ris de Veau de Corrèze

Croustillant, topinambours et céleris rave à la fève de
tonka, noisettes fraîches,
jus de veau infusé au grué de cacao et à la bière.

ou

Le Pigeon de Royan

Cuit sur coffre, salade trévis à la genièvre, baies rouge,
déclinaison de betteraves.

*

Le Soufflé au citron

Compoté exotique à l'estragon, sorbet au verjus.

ou

Le Grain de Café

Dans sa coque au chocolat Guanaja, praliné au café
Honduras. Crème glacée café, écume vanille.

Menu en 7 temps: 150€

Accord mets et vins: 110€

**Servi pour l'ensemble des convives.*



LES FONDRES
RESTAURANT GASTRONOMIQUE