

Coté Sens

Entrées



Noix de St Jacques tièdes sur salade hivernale,
vinaigrette de soja aux copeaux de parmesan,
gingembre confit et croquant de fenouil. 16 €

Caille bretonne confite en cuisson mixte
sur une vinaigrette de lentilles vertes du Puy,
pousses d'épinards à la fleur de sel. 14 €

Soupe chaude de morue des Terres Neuvas,
effeuillé de cabillaud rôti aux petits poivrons. 13 €

Foie gras frais de canard maison mariné au pommeau,
chutney de fruits frais et secs,
pain à la fleur de lin. 16 €



Pour votre plaisir : à emporter

Le chutney 8 fruits : 3,50 € les 100 gr.

Foie gras : 11 € les 100gr, le chutney vous est offert dès 200gr achetés.

Saumon fumé maison : 5 € les 100gr (sur commande uniquement)

Plats

Coté Sens

Trilogie de canard et son foie chaud servi en pot au feu,
jus tranché en vinaigrette d'herbes. 24 €

Dos de cabillaud sauvage à l'unilatéral,
infusion de café torréfié, champignons de saison,
tuile de jambon de pays et purée d'artichaut. 23 €

Pigeonneau breton, navets caramélisés au poivre Séchouan, sirop de griottines
infusées à la réglisse,
chou rouge confit. 26 €

Tournedos de St Jacques au saumon fumé maison,
mousseline de chou fleur à l'huile de truffe,
émulsion de betterave rouge. 25€

Dessert

Coté Sens

Notre sélection de fromages,
salade en vinaigrette gourmande.

6 €

Tatin de poire pochée aux épices,
jus réduit et crème glacée lavande.

9 €

Craquelin de pommes aux noix flambées au calvados,
caramel de lait de gingembre, sorbet pomme cidrée. 8 €

Nem chocolat noir aux perles de lait croustillantes,
marmelade d'orange au safran,
crème glacée chocolat blanc.

10 €

Caprice glacé Malouin, jus de mangue vanillée. 7 €

7 €

Menu Carte 45 €

Coté Sens

Mise en bouche, entrée, plat et dessert.
(à choisir dans la carte)

Menu à 28 €

Mise en bouche.



Soupe chaude de morue des Terres Neuvas,
effeuillé de cabillaud rôti aux petits poivrons.

Ou

Caille bretonne confite en cuisson mixte sur une vinaigrette
de lentilles vertes du Puy, pousses d'épinards à la fleur de sel.



Dos de cabillaud sauvage à l'unilatéral, infusion de café torréfié, champignons de
saison, tuile de jambon de pays et purée d'artichaut.

Ou

Pot au feu de canard et son magret rôti,
légumes d'hiver, vinaigrette d'herbes.



Caprice glacé Malouin, jus de mangue vanillée.

Ou

Tatin de poire pochée aux épices,
jus réduit et crème glacée lavande.

Menu servi jusqu'à 21H00

Coté Sens

Olivier et Sandrine Provost

Sont heureux de vous accueillir et
de vous faire partager leur passion
pour la gastronomie de notre beau pays.

Nous tenterons de vous ouvrir les portes
d'un univers culinaire où l'on recherche
en permanence la qualité et
l'authenticité des produits.

Sur les murs vous pouvez admirer les œuvres
De M. Yann Pavie, artiste photographe.



Respect des produits frais et précipitation ne se mariant pas,
votre indulgence est sollicitée si attente il y a.