

<b>Entrée &amp; Plat &amp; Dessert</b>	<b>34,00€</b>
<b>Entrée &amp; Plat ou Plat &amp; Dessert</b>	<b>28,00€</b>
<b>Plat</b>	<b>19,00€</b>

## **Les entrées**

Pressé de légumes à la mode d'un pot au feu

\*\*\*

Pastèque juste snackée, pomme de terre, chèvre & basilic

\*\*\*

Maquereau brûlé, crumble à l'encre de seiche, mayonnaise céleri  
& pomme fruit

\*\*\*

Cromesquis façon « Paëlla », Zéphyr & Bisque au Chorizo

## **Les plats**

Pièce de bœuf grillée, pomme de terre fumée au foin, oignon brûlé  
& maïs

\*\*\*

Agneau confit au poivre de Madagascar, coco de Paimpol, radis  
& haricots verts

\*\*\*

Mousseline de vive, fenouil croquant à l'huile de vanille & bouillabaisse

\*\*\*

Dorade sébaste, mille feuilles de courgette, caviar d'aubergine grillée  
& Polenta aux herbes

## **Les desserts**

Poire pochée au romarin, crumble & glace verveine

\*\*\*

Rhubarbe confite au thym citron, sablé croustillant & sorbet yaourt

\*\*\*

Clafoutis vanille, cerise en deux temps & hibiscus

\*\*\*

Dôme citron & abricot lavande, poivre de timut

**Prix nets, service compris - La liste des allergènes est disponible sur simple demande.**  
**Selon les dispositions régies par le décret n° 2002-1465 en date du 17 décembre 2002, « L'Aquarium »**  
**ainsi que ses fournisseurs garantissent l'origine des viandes bovines d'Europe.**  
**Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.**