

Y. et B. Vandriessche

RESTAURANT

L'ARBRE

GRUSON

Tous les midis de semaine, retrouvez notre **formule déjeuner à partir de 19 €**
(sauf jours fériés)

LA BALADE GOURMANDE

(Menu servi à l'ensemble de la table)

Envie d'originalité ?

Laissez-vous guider par cette balade gourmande où tout est mis en œuvre pour que vous passiez un agréable moment. Ce menu « Les yeux fermés » est composé en fonction des produits du marché, de la pêche et des saisons. Les plats qui composent ce menu sont réalisés en tenant compte de vos intolérances. Une assiette de fromages affinés par Philippe Olivier vous est proposée en supplément de la balade en 3 services (7 €)

Cette balade, servie à l'ensemble de la table vous est proposée :

- En 3 services 36 €
- Avec accord mets et vins 3 verres 51 €

- En 4 services 45 €
- Avec accord mets et vins 3 verres 60 €

- En 5 services 51€
- Avec accord mets et vins 4 verres 68 €

LE MENU DU MARCHE 28 €

- L'œuf Brouillé,
émincé de jambon Belotta, tartine au beurre de Guérande

- Le poisson du marché
Embeurré de penne, bouillon crémeux à la ciboulette

- L'assiette de fromages (suppl. 7 €)
Affinés par Philippe Olivier, 3 variétés

- Le chocolat
Gâteau moelleux cœur coulant et tuile au carambar

J. et B. Vandriessche
RESTAURANT
L'ARBRE
GRUSON
GRUSON

LES ENTREES

L'œuf « Bio »

Brouillé, émincé de jambon Belotta, tartine au beurre de Guérande 12 €

Le thon « Albacore »

En tartare au lait de coco et citron vert, salade croquante 16 €

Le foie gras

Poêlé croustillant, chutney de pêche, jus aigre douce 16 €

Le jambon ibérique Pata Negra

Jambon de cochon de plein air « noir » nourri aux glands +/-28 mois de séchage
(le meilleur jambon cru au monde) 19 €

Les langoustines

A la plancha, salade de pamplemousse, pommes Granny Smith, avocats,
vinaigrette acidulée, pamplemousse et citron vert 17 €

Le tourteau de nos viviers

Ses pinces émietées en aioli aux herbes fraîches, son corps en croustillant à l'huile d'argan 17€

Le foie gras de canard

Le lobe mariné à la Vieille Prune et au gingembre, cuit entier à basse température, fleur de
sel au poivre de penja 14 €

LES HUITRES DE PRAT AR COUM

Ets Yvon MADEC

Les huîtres creuses fines N°4

Les 6 10,50 €

Les 9 14,50 €

Les 12 19,00 €

Les huîtres plates N°3 (selon disponibilité)

Les 6 15,00 €

Les 9 21,50 €

Les 12 28,00 €

Les huîtres creuses fines N°3

Les 6 12,00 €

Les 9 17,00 €

Les 12 22,00 €

Les huîtres « Boudeuses »

Les 6 10,50 €

Les 9 15,00 €

Les 12 20,00 €

Les huîtres creuses spéciales N°3

Les 6 12,50 €

Les 9 18,00 €

Les 12 23,50 €

J. et B. Vandriessche
RESTAURANT
L'ARBRE
GRUSON
GRUSON

LES PLATS

Le cabillaud

Salé du matin, juste saisi, velouté de coco et truffe d'été 28 €

L'Aïoli

Morceau de cabillaud salé cuit à la vapeur, légumes croquants, aïoli aux herbes fraîches 23 €

Le St Pierre

Poêlé, pissaladière à notre façon, mesclun et vinaigrette au basilic 26 €

Les langoustines du Guilvinec

Rôties, salade croquante, vinaigrette au citron et sauce aux agrumes 26 €

Le thon « Albacore »

Grillé, tian de légumes, jus acidulé de citron vert et pamplemousse, jeunes pousses 25 €

L'agneau

Le carré rôti aux herbes du jardin, pommes de terre du moment, jus corsé au thym 28 €

Le ris de veau

La noix croustillante, œuf en coque, fricassée de girolles aux oignons cébette 28 €

DU COTE DE NOS VIVIERS

Le homard bleu de Bretagne (Selon disponibilité)

Rôti aux herbes du jardin 45€

Ce plat peut être servi pour 2 personnes

MENU ENFANT

Entrée, plat et dessert 16 €

Nos poissons et crustacés sont sauvages, ils proviennent de la criée du Guilvinec et de la Côte d'Opale.

Ils sont de pêche côtière dite « de petits bateaux » et de pêche Hauturière dite de « Chalut »

Nos fruits de mer proviennent de Prat Ar Coum « Yvon Madec » 5 fois médaille d'or au salon de l'agriculture de Paris. Nos viandes sont en provenance de l'Union Européenne (née, élevée et abattu

LES DESSERTS

Le chocolat

Moelleux et croustillant, cœur coulant praliné, crème glacée praliné 8 €

La gaufre de Liège

Cuite au moment, caramel au lait, crème glacée au carambar 8 €

La vanille de Tahiti

Crème à la vanille servi« comme un millefeuille » 8 €

Les fraises

Brochette de Gariguettes rôties au miel et romarin, balsamique de Modène,
sorbet fromage blanc basilic 8 €

La banane

Poêlée et caramélisée, flambée au Grand Marnier, crème glacée à la vanille de Tahiti 8 €

La crème glacée vanille

Façon dame blanche « revisitée » !!! 7 €

Les fraises

Servies sur assiette avec du sucre « comme à la maison » 7 €

L'assiette fraîcheur

Assortiment de 3 sorbets et fruits de saison 7 €

L'ardoise de fromages (4 variétés)

Affinés par Philippe Olivier 9 €