

Le mot du chef

Steven Carré et son équipe sont fiers et heureux de vous présenter leur nouvelle carte d'Automne. Nous avons voulu interpréter les influences de la cuisine du Monde avec les produits de ce Terroir si inspirant. Nous espérons que vous apprécierez votre escale culinaire au Petit Bé.

Steven Carré.

Entrées

Saint-Jacques Bretonnes « en carpaccio »
Ravigote truffée façon gribiche, sel fumé et sarrasin 19€

Chair de tourteaux « au naturel »
Gel yuzu et coulis d'herbes fraîches 22€

L'œuf fermier « comme un mystère »
Crème de parmesan, poitrine fumée paysanne et brisures de truffe 14€

Foie gras de canard « mi-cuit »
Compotée de fruits exotiques, sarrasin croquant et brioche toastée 21€

Entrée végétarienne

Taboulé de quinoa piquillos et citron vert
Medley de légumes de Saint-Méloir 14€

Viandes

Carré de cochon de L'Argoat « entièrement désossé »
Pommes à cidre rôties, oignons rings et coulis d'ail de Cherruex 23€

Poitrine de canard, ferme de la Paumerais « basse température »
Pulpe de patate douce, navets confits au miel et poudre de pain d'épices 25€

Joue de bœuf braisée au vin rouge
Champignons et foie gras poêlés
Purée de pommes de terre truffée 26€

Poissons

Cabillaud « lardé au lardo di Colonata »
Ecrasé de pommes de terre, écume de lait Ribot et jus tranché au foie gras 22€

Saint-Pierre « rôti au beurre salé »
Salsifis confits, crème de poireaux grillés et croûtons aillés 29€

Langoustines « mi-cuites »
Émulsion des carcasses, sarrasin, kumquats et risotto crémeux 29€

Plat végétarien

Carottes multicolores « rôties au miel »
Crème de pois chiche au cumin, muesli et pousses de coriandre 15€

Desserts

Comme un baba tout chocolat
Rhum blanc macéré aux épices, Streusel cacao fleur de sel, crémeux lacté, glace confiture de lait 12€

Kouign-amann pomme
Sarrasin croquant, glace lait Ribot 12€

Sphère coco
Compotée exotique safranée, ananas rôti et biscuit roulé 12€

Le choc (gluten free)
Biscuit et mousse chocolat noir, crémeux marron, clémentine et sorbet mandarine de Sicile 12€

La poire pochée
Biscuit noisettes, pignons de pin caramélisés, caramel à la fleur de sel et glace vanille 12€

Planche de fromages 14€

Menu Conchée 39€

Saint-Jacques Bretonnes « en carpaccio »
Ravigote truffée façon gribiche, sel fumé et sarrasin

ou

L'œuf fermier « comme un mystère »
Crème de parmesan, poitrine fumée paysanne et brisures de truffe

•

Cabillaud « lardé au lardo di Colonata »
Ecrasé de pommes de terre, écume de lait Ribot et jus tranché au foie gras

ou

Carré de cochon de L'Argoat « entièrement désossé »
Pommes à cidre rôties, oignons rings et coulis d'ail de Cherruex

•

Planche de fromages
ou

Dessert du jour

Menu Cézembre 59€

Chair de tourteaux « au naturel »
Gel yuzu et coulis d'herbes fraîches

ou

Foie gras de canard « mi-cuit »
Compotée de fruits exotiques, sarrasin croquant et brioche toastée

•

Saint-Pierre « rôti au beurre salé »
Salsifis confits, crème de poireaux grillés et croûtons aillés

ou

Poitrine de canard, ferme de la Paumerais « basse température »
Pulpe de patate douce, navets confits au miel et poudre de pain d'épices

•

Planche de fromages
ou

Dessert à la carte

Menu enfant jusqu'à 12 ans 14,50€

Cordon bleu au vieux Comté « maison »
Ecrasé de pommes de terre au beurre salé

ou

Goujonnettes de lieu croustillantes
Pulpe de patate douce

•

Profiterole vanille
Coulis tiède au chocolat noir et chantilly

ou

Crêpes
Coulis de caramel ou chocolat
Glace vanille

•

Sirop à l'eau au choix



Merci à nos artisans et fournisseurs
Charcuteries SDPF - Jean-Luc Bouzat - Mont Dol (35)
TG Viandes et Marée - Rennes (35)
Patrick Sorre - Pommes de Terre / Ail de Cherruex / Pommes - Hirel (35)
Ferme de la Paumerais - Pleslin Trigavou (22)

Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé. mangerbouger.fr
Liste des allergènes présents dans nos préparations disponible sur demande.
Tous nos prix sont nets ttc, en euros, service compris.