



*Depuis 11 ans, ici à Siran, sur notre piano magique,  
nous imaginons une cuisine tout en finesse qui préserve la saveur  
des jolis produits de saison avec inventivité et recherche.*

*Notre plus grande fierté serait qu'elle vous plaise.*

*Nadege et Thomas Blet, chefs de cuisine*

### *Menu Gourmand*

En 5 services : Mise en bouche, Entrée, Plat,  
Dessert et Mignardises

43€

À choisir dans la carte ci-dessous

### *Menu Dégustation*

En 7 services : Mise en bouche, 2 Entrées, Plat,  
Pré-dessert, Dessert et Mignardises

63 €

Menu pour l'ensemble de la table et choisi  
pour vous par la chef

*Le foie gras de canard poêlé* 22€  
Coulis de poivron confit et chutney de  
framboise

*Les asperges vertes d'ici* 22€  
Agrumes, chèvre de Combebelle et réduction  
de citron à la vanille.

*Notre saumon fumé* 22€  
Label rouge, fumé au thym et au fenouil  
sauvage.

● ● ●  
*Le filet de canette de Challans* 26€  
Label rouge, au poivre de Tchuli. Carottes,  
orange, gingembre et citronnelle.

*Le dos de cabillaud* 26€  
Nacré, légumes primeurs et jus vert.

*Les fromages de Combebelle*  
La faisselle de chèvre frais. 4€  
La sélection de fromage de chèvre. 12€

● ● ●  
*Le chocolat gourmand* 18€  
En gratin, pure origine Madagascar, namelaka  
finement cacaoté, glace vanille sucre et poivre  
de Madagascar

*La fraise* 18€  
Rhubarbe confite à la vanille, ganache  
verveine, sablé breton à la fleur d'oranger et  
sorbet vanille rhubarbe.



Accédez à notre  
carte des vins