



Menu Escale

(Tous les midis hors week-end et jours fériés)

38 Euros

Une entrée /Un plat

ou

Un plat/ Un dessert

(Au choix viande ou poisson pour le plat)

*Le Chef, Frédéric Laloyaux et toute l'équipe de l'Auberge de Condé
vous souhaitent une excellente dégustation.*

*Prix nets
TVA 19.6 %*



Menu Surprise

Servi à l'ensemble des convives

*Laissez-vous séduire par la créativité du Chef :
Choisissez entre terre ou mer*

Deux entrées

Douceur du moment

Plat

Plateau de fromages affinés et beurre de chez Maître Bordier

Pré-dessert

Dessert

Café

80 euros

Elaboré suivant les saisons et les producteurs sélectionnés

*Prix nets
TVA 19.6 %*



Nos Formules

Entrée/Plat
55 euros

ou

Plat/Pré-dessert/Dessert
55 euros

ou

Entrée/Plat/Pré-dessert/Dessert
65 euros

Prix nets
TVA 19.6 %



Nos Entrées

(à la carte)

Chair de tourteaux "façon cocktail" légèrement relevée, guacamole acidulé, sorbet et cristallines pommes Granny Smith et agrumes

29 euros

Asperges blanches des Landes et caviar de truffes de saison, tempura de pomme de terre serpentée, sardines de la baie de Concarneau marinées au citron, mousseline légère au cumin

33 euros

Makis de coquillages et laitue de mer de la maison "Levelec", cercle de tartare de bar sauvage et thon rouge, œuf de caille poché et piquillos, écume au wasabi

30 euros

Un hommage à la Bretagne :

Marbré de foie gras de canard aux algues celtiques, langoustine du Guilvinec fumées, huîtres belon du pays Malouin, vinaigrette de homard bleu et chlorophylle

35 euros

*Prix nets
TVA 19.6 %*



Nos Poissons

(à la carte)

Voyage dans l'arrière pays niçois :

*Chapon farci à la ricotta, parmesan, tomates confites,
farandole de légumes multicolores,
pissaladière d'oignons rouges, pistou à l'accent du Sud*

36 euros

*Daurade royale, fenouil fondant et artichauts poivrade
en "habit transparent", mousseux de poivrons rouges,
julienne de jambon Bellota*

40 euros

*Thon rouge mi-cuit en croûte de pistaches, "pilaf" de boulgour
à la cardamome, mousseux de betteraves rouges*

38 euros

Promenade en pays viticole :

*Brochet et feuilles de vignes cuits en croûte d'argile,
haricots de mer et asperges vertes du Val de Loire,
écume au Champagne et caviar d'Aquitaine*

42 euros

*Prix nets
TVA 19.6 %*



Nos Viandes

(à la carte)

*Comme un "grec" revisité à ma façon :
humos et socca, brochettes aux épices douces d'Orient,
chou rouge acidulé, Tzatziki au yaourt*

39 euros

*Magret de canard du Sud-ouest fumé au bois de hêtre,
rôti sur sa peau, bruschetta de légumes du moment au romarin grillé,
sauce "Potatoes"*

36 euros

*Carré, filet mignon de porcelet, cuits à basse température,
panés aux 5 épices et sésame, petite garniture printanière
façon "Wok", jus au soja et miel d'acacias*

38 euros

*Côte de veau "tradition française",
déclinaison de petits farcis truffés,
jus perlé au romarin*

(Pour 2 personnes)

42 euros

*Prix nets
TVA 19.6 %*



Nos Fromages

(à la carte)

*Notre chariot de fromages affinés
et beurre de chez Maître Bordier*

15 euros

Nos Desserts

(à la carte)

Le Combava soufflé, jus miel et citron vert, rafraîchi au fromage blanc

15 euros

*Le croustillant au chocolat noir Guanaja, crème légère, chocolat
caramel et glace croquante*

15 euros

*Les petits macarons au poivre des Indes servis "comme un jardin",
premières fraises de Bretagne et rhubarbe glacées au vieux vinaigre*

15 euros

Cloche caramel et soupe d'agrumes vanillée, rafraîchie à la violette

15 euros

*Prix nets
TVA 19.6 %*