



Une carte signée par Fabrizio Chirico

Menu 3 temps • 39 €

Accompagné de vins sélectionnés • 20€

- Variante de mises en bouche

Dos de cabillaud / fondu de tomate et basilic / caviar et crème d' anchois / salicorne sauvage et coques • 20€



Pigeonneau d' Eneour en Bretagne / jeunes carottes / patchoi / risotto crème de foie gras • 32€



Croquant chocolat amer / praliné / orange • 10€

Fraise du village / yaourt de la « Chèvrerie des saules » / rhubarbe • 10€

Menu 4 temps • 48 €

Accompagné de vins sélectionnés • 25€

- Variante de mises en bouche

langoustine de Guilvinec / petits pois frais en deux textures / concombre , artichaut / Tuile de légume • 20€

Dos de cabillaud / fondu de tomate et basilic / caviar et crème d' anchois / salicorne sauvage et coques • 20€



Pigeonneau d' Eneour en Bretagne / jeunes carottes / patchoi / risotto crème de foie gras • 32€



Croquant chocolat amer / praliné / orange • 10€

Fraise du village / yaourt de la « Chèvrerie des saules » / rhubarbe • 10€

« La nature est sage, elle me dicte mes créations, il suffit de l'écouter »

Menu 5 temps • 60 €

Accompagné de vins sélectionnés • 30€

• Variante de mises en bouche

langoustine de Guilvinec / petits pois frais en deux textures /
concombre , artichaut / Tuile de légume • 20€

Ris de veau / réglisse / guinoa torrifié / épinards • 22€

Dos de cabillaud / fondu de tomate et basilic / caviar et crème
d' anchois / salicorne sauvage et coques • 20€

◆

Pigeonneau d' Eneour en Bretagne / jeunes carottes / patchoi /
risotto crème de foie gras • 32€

◆

Croquant chocolat amer / praliné / orange • 10€

Fraise du village / yaourt de la « Chèvrerie des saules » /
rhubarbe • 10€

Sélection de fromages affinés de « Pascal Fauville » • 12€

...

Tous nos plats peuvent être servis individuellement

Les menus sont servis pour l'ensemble de la table

Dès 6 convives, un menu unique vous sera servi
selon l'agrément de tous.

Menu Lunch 2 temps • 28 €

(uniquement du Lu au Ve de 12 à 14 h)

Accompagné de vins sélectionnés • 20€

Formule All-Inn / Apéro, vin et café • 27€

Dessert en option • 4€



www.manufacture-urbaine.com
contact@manufacture-urbaine.com
071 70 20 18