



POURQUOI PAS

RESTAURANT

BIENVENUE AU POURQUOI PAS

-

Soucieux de mettre en avant la richesse culinaire de notre terroir et dans une démarche de consommation raisonnée, nous souhaitons remercier le savoir-faire et la passion des producteurs de la région :



M^r Orveillon pour les Ormeaux

Olivier Ruellan pour la qualité des viandes

La boulangerie Mamie de St Servan
& Alg Émeraude de St Lunaire

La Maison Daniel qui nous livre pommes de terre, légumes, herbes et fruits des alentours ainsi que les Jardins maraichers des bords de Rance.

La Fromagerie des Halles pour leurs fromages des environs

C'est également dans cette démarche que nous faisons le choix d'utiliser Nordaq Fresh, une eau écologique produite et filtrée sur place par notre système de filtration breveté. Cette eau offre une qualité exceptionnelle au goût neutre, et nous invite à une attitude écocitoyenne.

Et bien entendu merci à tous les acteurs qui font de ce restaurant un lieu responsable.

JULIEN HENNOTE
Le Chef



Le restaurant Pourquoi Pas a été distingué par le guide Michelin parmi ses plus belles adresses et également récompensé pour la qualité de sa cuisine. Le guide Gault et Millau a quant à lui décerné au Pourquoi Pas deux toques le plaçant ainsi au rang de tables de chef.



POURQUOI PAS

RESTAURANT

POUR COMMENCER

LES ORMEAUX DE NOS CÔTES 34 €

Emincés et rôtis, biscuit croquant de persil, racines au jus

LES SAINT-JACQUES DE PLONGÉE 25 €

Taillées au couteau, mangue et fruits de la passion

FOIE GRAS DE CANARD 27 €

Rôti, poire de terre au cacao et éclats de noisette



Tous nos prix sont indiqués T.T.C
Toutes nos viandes bovines sont d'origine française.
Tous les plats sont « Faits Maison » et élaborés sur place à partir de produits bruts.



POURQUOI PAS

RESTAURANT

POUR CONTINUER

LE SAINT-PIERRE	36 €
Cuisiné aux algues selon l'inspiration	
LA PÊCHE DU JOUR	31 €
Légèrement fumée et confite, endives et wakamé	
SAINTE-JACQUES DE PLONGÉE	32 €
Saisies au beurre salé, infusion de sarrasin et poireaux braisés	
LE PIGEON	38 €
Le suprême en cuisson douce, les cuisses confites, chou vert et sauce royale	
LE PALERON DE BŒUF « WAGYU »	36 €
En deux cuissons, un morceau cuit longuement au vin rouge, l'autre simplement rôti	



Tous nos prix sont indiqués T.T.C
Toutes nos viandes bovines sont d'origine française.
Tous les plats sont « Faits Maison » et élaborés sur place à partir de produits bruts.



POURQUOI PAS

RESTAURANT

POUR FINIR EN DOUCEUR

LE FROMAGE

Brillat Savarin à la truffe noire et mascarpone 16 €

Ou

L'émulsion de Bleu de Bellevue, betterave glacée et whisky breton 12 €

LA POIRE « DOYENNE DU COMICE » 16 €

Pochées au vin de Noël, sirop d'érable glacé et beignet de chocolat

L'ÉCLAIR 16 €

Croquant à la vanille, crème de marrons et bâtons de meringue

LA MANDARINE 16 €

Confite, crémeuse et glacée, mousseux de noix de pécan



Tous nos prix sont indiqués T.T.C
Toutes nos viandes bovines sont d'origine française.
Tous les plats sont « Faits Maison » et élaborés sur place à partir de produits bruts.



POURQUOI PAS

RESTAURANT

MENU DU CHEF

2 plats 28 €

3 plats 35 €

Servi uniquement le midi en semaine et hors jours fériés



MENU « LORD HAMILTON » 55 €

Noix de Saint-Jacques taillée au couteau, mangue et fruits de la passion

ou

Foie gras de canard rôti, poire de terre au cacao et éclats de noisette

—

Pêche du jour légèrement fumée puis confite, endives et wakamé

ou

Paleron de bœuf « Wagyu » en deux cuissons, un morceau cuit longuement au vin rouge, l'autre simplement rôti

—

La crème de lait ribot, confiture de lait et crêpe dentelle

ou

Le Brillat Savarin à la truffe noire et mascarpone (Supp +8€)

ou

Emulsion de Bleu de Bellevue, betterave glacée et whisky breton

—

Poires « doyenne du Comice » pochées au vin de Noël, sirop d'érable glacé et beignet de chocolat

ou

Eclair croquant à la vanille, crème de marrons et bâtons de meringue



MENU AUTOUR DE LA SAINT-JACQUES 75 €

Faites-nous confiance et laissez-vous charmer par une déclinaison autour de la Saint-Jacques servie en 3 temps & accompagnée d'un dessert.



PROMENADE GOURMANDE 85 €

Nous avons imaginé une parenthèse culinaire mêlant les saveurs, textures et couleurs du terroir breton. Pour un moment harmonieux, ce menu est établi pour l'ensemble des convives.



POURQUOI PAS

RESTAURANT



MENU SAINT-SYLVESTRE



APÉRITIF AUTOUR DES FRUITS DE MER

Champagne Deutz, Cuvée William Deutz 2006



SAINT-JACQUES EN FINES TRANCHES,
POMMES DE TERRE FUMÉES ET BETTERAVE GLACÉE

Pouilly Fumé, Didier Dagueneau 2014



CRABE ROYAL AU BEURRE SALÉ

ET RAFRAÎCHI AU KALAMANSI

Puligny Montrachet, Domaine Carillon 2013



CUISSES DE GRENOUILLES CROUSTILLANTES,
PERSIL PLAT IODÉ ET AIL NOIR

Côtes Catalanes Vieilles Vignes Domaine Gauby 2015



TROU DINARDAIS



PERDREAU DÉSOSSÉ ET FARCI DE FOIE GRAS
ET RAISINS, JUS DE RÔTI

Margaux, Château Bel Air Marquis d'Aligre 2001



BRILLAT-SAVARIN À LA TRUFFE NOIRE
Arbois blanc, melon à queue rouge, Lucien Aviet 2014



FRAÎCHEUR DE MANDARINE

Muscat Beaumes de Venise, Domaine des Bernardins 2016



CROQUANT DE CHOCOLAT LACTÉ
ET NOIX DE COCO GIVRÉE

Vin cuit selon la vieille tradition provençale, Domaine les Bastides



Toutes nos viandes bovines sont d'origine française
Tous les plats sont « Faits Maison » et élaborés sur place à partir de produits bruts



POURQUOI PAS

RESTAURANT



BRUNCH DU 1^{ER} JANVIER 2018



Servi de 11h30 à 15h

PETIT DÉJEUNER CONTINENTAL

Viennoiseries, produits laitiers, céréales, charcuteries...



FRUITS DE MER

Langoustines, bulots, bigorneaux, crevettes et huîtres



HORS D'ŒUVRE

Salade composée, crudités, saumon fumé et mariné, foie gras, ballotine de volaille, mousse de Saint-Jacques et homard bleu, crème de potiron et bisque de homard, découpe de veau et chapon servi froid



LE PLATEAU DE FROMAGES FERMIER BRETONS



SHOW COOKING

Oeufs préparés à votre convenance
Omelette, au plat, à la coque ou brouillés et accompagnés de diverses garnitures



Côte de bœuf à la découpe accompagnée de pommes fondantes
et cocotte de légumes anciens



Risotto à la truffe noire



LE COIN SUCRÉ

Galette des rois, tarte au citron, tarte aux fruits, choux croquants,
mousse au chocolat et caramel, panna cotta, fruits exotiques...



Toutes nos viandes bovines sont d'origine française
Tous les plats sont « Faits Maison » et élaborés sur place à partir de produits bruts

