



# Tête d'ail

Chez Tête d'ail nous tenons à mettre à l'honneur nos producteurs et artisans locaux. Nous les avons tous choisis pour leurs valeurs, le respect du terroir et de l'environnement.

Ce mois ci nous retrouverons:

- Le cochon de la ferme de Régis Després à Retiers
- Lieu jaune de la maison TG viande et marrée
- Bastien du "champ de brume" à Amanlis pour le maraîchage
- Manu de "la ferme de la Belouyère à Retiers
- Elisa et Clarisse au Rhei pour le maraîchage
- "La fromagerie vasselot" à Rennes
- "Nomie" pour les épices
- "Les glaces du semnon" pour la glace huile d'olive

Et comme nous ne sommes rien sans notre équipe, en cuisine la carte proposée ce soir à été cuisinée par:

- Joris
- Tugdual
- Louise
- Barbara
- Arthur

Et servie par:

- Paul / Tatiana

## Pour commencer :

Assiette de Jamon Bellota, pata negra, 36 mois d'affinage  
15€

## Les entrées

Salade de concombre tapé, lait de coco, combava, huile au curry vert, cacahuète   
8€

Biscuit croustillant, farce fine volaille escargot persillade, jus de volaille  
10€

Œuf mollet frit, crème de poivrons fumé, balsamique 8 ans d'âge, basilic  
9€

## Les plats

Cochon de lait, ragoût de coco au chorizo et citron confit, crémeux de coco de paimpol, jus de cochon à la sauge  
23€

Tomates farcie lieu jaune et maquereau brûlé, polenta au parmesan, huile d'herbes  
23€

Bouillabaisse végétale, pomme de terre confite, toast rouille, aubergine grillée  
20€

Cannelloni courgette, béchamel à la tomme et poivre noir fumé, crémeux de courgette, purée d'ail confit  
21€

## Les desserts :

Quatre quart, compotée de mûre sauvage, crème anglaise, mûre fraîche, glace vanille  
9,50€

Brownie noix de macadamia, glace chocolat, streusel cacao, sauce chocolat  
9,50€

Fromage de la fromagerie vasselot, confiture de cerises noire, mesclun  
10,50€