

Menu

Entrée - plat ou plat - dessert 35€

Entrée - plat - dessert 42€

Entrées

Terrine de foie gras de canard Breton maison, chutney et brioche maison

Sauté d'encornets et poulpe à l'huile vierge

Pressé de chair de crabe, mayonnaise maison et mangues

Viennois de langoustines et son coulis, crème de badiane au cacao

Plats

½ Magret grillé au poivre de Timut

Filet de bar grillé aux herbes fraîches et baie rose

Tataki de bœuf et ses légumes wok

Steak de thon grillé aux sésames et ses deux sauces

Filet de dorade grillée, beurre blanc maison

Desserts (A commander en début de repas)

Chou gourmand, glace vanille

Coulant au chocolat, Crème Anglaise à la vanille et sa glace pistache

Nectarines rôties au thym, glace Isigny

Soupe de fraises maison, éclat de meringue, sorbet fraises

Brie rôti au sirop d'érable, salade verte

Coupe Colonel