

Carte

Entrées

- Terrine de cochon maison, noisettes et pruneaux 10,00€
Terrine de foie gras de canard Breton maison, chutney et brioche maison 19,50€
Sauté d'encornets et poulpe à l'huile vierge 16,00€
Pressé de chair de crabe, mayonnaise maison et mangue 16,00€
Viennois de langoustines et son coulis, crème de badiane au cacao 17,00€

Plats

- Magret grillé au poivre de Timut 26,00€
Filet de bar grillé aux herbes et baie rose 27,00€
Tataki de bœuf et ses légumes wok 28,00€
Steak de thon grillé aux sésames au deux sauces 24,00€
Filet de dorade et son beurre blanc 25,00€

Desserts (A commander en début de repas)

- Chou gourmand, glace vanille 9,00€
Coulant au chocolat, Crème Anglaise à la vanille et sa glace 9,00€
Nectarines rôties au thym, glace Isigny 9,00€
Soupe de fraises maison, éclat de meringue, sorbet fraises 9,00€
Brie rôti au sirop d'érable, salade verte 6,00€
Coupe Colonel 9,00€

Certains de nos produits peuvent contenir des allergènes