

Pour le bon déroulement du service, aucun changement ne sera possible sur le menu. **MERCI**

Pour toute personne ayant des allergies, veuillez le signaler dès votre arrivée ou si possible lors de votre réservation



MENU

ENTRÉE/PLAT/DESSERT 34€

« Les mets signalés par cette étoile *, ne sont pas servi le midi en semaine »

Nos Entrées

Flan tomate et Basilic frais, oeuf poché, sur son coulis Andalous .

Ou Foie Gras de Canard maison, note sucrée et toasts . +7€

Ou Cookie croquant à la noisette , chèvre frais, tomates séchées et Coppa.

Ou Tzatziki Concombre et saumon, Pancakes maison . *

Nos Plats

Suprême de Poulet Jaune, sauce au Livarot .

Ou La Marée , préparé selon le Chef.

Ou Eventail de Magret de canard, parfum d'Abricot.

Ou Risotto Terre et Iode «St Jacques et Andouille de Guéméné. *

Ou Rognons de Veau flambés à l'Armagnac . + 7€ *

Nos Desserts

Les Fromages en assortiment, condiments et verdure.

Ou Coulant au chocolat, coeur Nutella.

Ou Coupe glacée « Pêché Mignon » .

Ou Pavlova à la Pistache, mousse Mascarpone et Framboises fraîches

Ou Le classique « Tiramisu ». *