

LA CARTE

Notre cuisine » fait maison » est élaborée à partir de produits frais et bruts.

All our dishes are home made and prepared with fresh products.

Les Entrées - Starters

*Les 12 Escargots « Petits Gris » farcis	10€
Stuffed Snails with Garlic Butter	
*L'assiette Val de Rance	11€
Smoked fish, salmon rillettes and tartare, shrimps and chive cream	
*Les 6 Huitres de la baie de Cancale, chaudes et gratinées	12€
Bay of Cancale's Oysters baked with leek cream	
*Le Foie gras de Canard entier mi cuit, confiture d'oignons	13€
Whole duck foie gras half cooked	

Les Poissons - Fish

*La Marmite du Pêcheur	19€
Fisherman pot with Fish, Vegetables and Saffron Sauce	

Les Viandes - Meat

*Le Civet de Canard et sa Pomme de terre farcie	18€
Duck Stew cooked in red wine, served with stuffed potato	
*La Pièce du Boucher	20€
Beef piece « Entrecôte » with Salad and Fries	
*Le Pied de Cochon farci	20€
Boneless Pig trotter stuffed with minced Veal and Mushrooms, Porto sauce	
*La Souris d'Agneau à l'infusion de Thym	19€
Lamb Mice with thyme infusion, beans of Paimpol	

Les Fromages – Cheese

*L'Assiette de Fromages et son Mesclun	7€
Cheeses's platter with mixed salad	

Les Desserts - Desserts

*La Tarte au Citron meringuée	7€
The lemon meringue pie with cinnamone	
*Le Chocolat Liégeois	8€
Liege Chocolate with vanilla ice cream, hot chocolate sauce and chantilly	
*La Tarte Tatin à la Normande	7€
Norman Tarte Tatin with clotted cream	
*La Poire au Vin et aux épices douces	7€
Cooked pear with wine and sweet spices	