

CARTE DU MOMENT ÉVOLUTIVE SUIVANT ARRIVAGE ET INSPIRATION DU CHEF

ENTRÉES

Œuf bio parfait, fragola sarda au parmesan, crème carbonara, pesto d'herbes fraîches, chips de lard.	14,50 €
Mosaïque de makis saumon / poireaux, crème tzatziki.	16,50 €
Ravioles frits de langoustines de Kéroman et ricotta, spaghetti de courgettes et tomates confites.	17,50 €
Noix de St Jacques du pays, mousseline de panais, poêlée de shiitakes et chips de lard, pesto d'herbes fraîches et noisettes torrifiées. (entrée)	18,50 €
Trilogie gourmande autour du canard, pommes au four au beurre salé, (foie gras poêlé / croustillant de canard confit / magrets fumés).	22,00 €

PLATS

Dos d'églefin au chorizo, risotto au parmesan à l'ail des ours.	19,50 €
Filet de bar, coques et beurre de ciboulette, méli-mélo de légumes.	22,50 €
½ homard grillé, risotto au parmesan, sauce homardine (suivant arrivage).	39,00 €
Filet de bœuf poêlé, confit d'oignons rouges façon Apicius gratin de macaronis, mousseline de patate douce.	25,50 €
Pastilla de pulled pork confit de quatre heures sauce barbecue, mousseline de patates douces.	22,50 €
Noix de St Jacques du pays, mousseline de panais, poêlée de shiitakes et chips de lard, pesto d'herbes fraîches et noisettes torrifiées. (plat)	21,50 €

DESSERTS ET FROMAGES

Assiette de fromages de nos régions.	9,50 €
Moelleux au chocolat, crème brûlée fève de tonka, sorbet et coulis fruits rouges.	8,50 €
Dessert du moment.	7,00 €
Assiette gourmande du pâtissier ou café gourmand (supp. 3,00 €)	11,50 €
Crumble de pomme au caramel de beurre salé, crème glacée vanille.	8,50 €

Prix nets – boissons non comprises