

MENU DEJEUNER Du Lundi au Vendredi, Hors WE&jours fériés

Mise en Bouche : Entrée + Plat + Fromage + Dessert 33€

Mise en Bouche : Entrée + Plat + Dessert 29€

Mise en Bouche : Entrée + Plat OU Plat + Dessert 25€

Mise en Bouche : Plat + Café Gourmand 26€50 (Thé + 1€50)

* Craquant de moules/légumes confits/jus de cuisson curry/parmesan râpé

* Cassolette de magret de canard/quinoa/jus de marinade en aigre doux

* Dos de lieu noir/fraîcheur melon-fenouil/zestes de citron jaune/Nigel

* Cœur de carré de cochon/pommes de terre grenailles/ crémeux
champignons de Paris

... (COMMANDE EN DEBUT DE REPAS) ...

* Croustille-beignet/confit rhubarbe-mures/crémeux cacaoté/Kasha...

* Ardoise de fromages locaux

Le Café Gourmand maison du moment (+8€50)

*Cuisine maison...Toutes nos préparations sont susceptibles de contenir des traces des
allergènes alimentaires : Gluten/Lactose/Œuf/Traces de Fruits à Coque. Selon le marché, certains
produits peuvent faire défaut alors, des changements subviendront*

BOUTEILLE DE VIN SUR TABLE : DROIT DE BOUCHON 15€00

BIERE SUR TABLE : DROIT DE CAPSULE 5€00 75CL/2€00 37.5CL

Formule "EXPRESS" Plat + Dessert 18€50 (à emporter 17€50)

**SERVIE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES D'UNE MÊME TABLE, DISPONIBLE
JUSQU'A 13h00, HORS VENDREDI, QUANTITE LIMITEE, HORS GROUPE**

* Désossé de volaille/carottes confites /sauce moutardée

* FAR breton aux pruneaux

