

## ENTRÉES

- Tartare de Saumon fumé Label Rouge, vinaigrette yuzu- 9,60 €
- Tarte Tatin revisitée à l'andouille de Dinan- 8,40 €
- Salade de joue de bœuf vbf croustillante - 8,70 €
- Œufs pochés, crème de champignons aromatisée à l'huile de truffe blanche - 8,40 €
- Foie gras de canard mi cuit confiture d'oignons et toast - 15,50 €

## PLATS

- Risotto et St Jacques de nos côtes émulsion crustacés - 24,00 €
- Poisson de la pêche rôti, beurre d'amandes, légumes du moment, - 19,90 €
- Agneau en 2 cuissons jus réduit, écrasé de pommes de terre et champignons 24,00 €
- Magret de canard, sauce poire / poivre, potatoes maison et champignons - 21,00 €
- Tartare de bœuf VBF non préparé, potatoes et salade - 17,30 €
- Risotto végétarien et nos légumes de saison - 15,00 €

## DESSERTS

- Sélection de 3 fromages au lait cru, confiture et salade - 8,50 €
- Moelleux coulant au chocolat, sans gluten, glace blé noir (Éric Elien) - 8,20 €
- Sablé Breton, crémeux passion et sorbet framboise - 8,10 €
- Crème brûlée au parfum du moment - 7,60 €
- Baba au rhum et ananas rôti - 8,90 €
- Café ou thé gourmand (sélection de nos desserts) - 9,60 €
- Glace (parfums au choix) 1 boule 2,90 €, 2 boules 5,40 € -

Menu enfant (jusqu'à 10 ans) 12,00 € Steak haché ou poisson / potatoes ou légumes  
Glaces 2 boules au choix + jus de fruits (ananas, pomme ou orange)

