

Menu à 43 €

Foie Gras de Canard Maison et sa Fine Brioche

ou

*Feuillantine de Coquilles Saint-Jacques sur
Fondue de Poireaux*

ou

*Médailillon de Foie Gras Chaud Poêlé et
Pommes Confites*

Ris de Veau Rissolé et Girolles Crémées

ou

Panaché de Poissons Nobles Beurre Safrané

Maie de Fromages

Dessert au Choix

Menu à 37 €

Dégustation d'huîtres Creuses sur Pain de Seigle

ou

*Saladine de Saumon Fumé, Langoustines
et Foie Gras*

ou

*Tartare de Saumon et Saint-Jacques Marinées
Vinaigrette Basilic*

Bar Rôti sur Peau au Fumet de Vin Rouge

ou

Délice de Magret de Canard au Vinaigre Balsamique

Maie de Fromages

Dessert au Choix

Menu à 30 €

6 Huîtres Creuses sur Pain de Seigle

ou

*Terrine Campagnarde Maison au Porto et
Cèpes Confiture d'Oignons*

ou

*Tourte aux Poireaux et
Crevettes Roses*

*Cassolette de Rognons de Veau
Sauce Porto*

ou

*Filet de Merlu Pignons et Pistaches Vertes
Sauce Armoricaïne*

Maie de Fromages

Dessert au Choix

Menu de la semaine

— Du Mardi au Samedi Midi —

*Plat, Dessert **ou** Entrée, Plat : 17 €*

Entrée, Plat, Dessert : 19,50 €

*Entrée, Plat **ou** Plat, Dessert avec Boissons* : 19,50 €*

**(1/4 vin ou 1/2 eau, Café inclus)*

Menu enfant à 10€

(-12 ans)

Faux-Filet Gratin

ou

Escalope de Saumon Gratin

Sorbet

Tout changement au menu entraîne un supplément

Viande bovine Origine France et UE

Pour les groupes (~20 Personnes), nous proposons un forfait boissons

À 16 € qui comprend : Apéritif classique, vin blanc, vin rouge, café, eau

Ou 13 € qui comprend : Apéritif classique, Merlot, café, eau

Ou 12 € qui comprend : Apéritif classique, Vin Blanc et Rouge au Pichet, café, eau

Nos entrées

PRIX

<i>La Douzaine d'Huîtres Creuses N°4</i>	18 €
<i>Les 6 Huîtres Creuses N°4</i>	10 €
<i>Terrine Campagnarde Maison Porto et Cèpes, Confiture d'Oignons</i>	15 €
<i>Tourte aux Poireaux et Crevettes Roses</i>	15 €
<i>Saladine de Saumon Fumé, Langoustines et Foie Gras</i>	18 €
<i>Tartare de Saumon et Saint-Jacques Marinées Vinaigrette Basilic</i>	18 €
<i>Médailillon de Foie Gras Chaud Poêlé et Pommes Confites</i>	20 €
<i>Feuillantine de Coquilles Saint-Jacques sur Fondue de Poireaux</i>	20 €
<i>Foie Gras de Canard Maison et sa Fine Brioche</i>	20 €

Nos poissons

<i>Filet de Merlu Pignons et Pistaches Vertes Sauce Armoricaïne</i>	20 €
<i>Panaché de Poissons Nobles Beurre Safrané</i>	26 €
<i>Bar Rôti au Fumet de Vin Rouge</i>	25 €

Nos viandes

<i>Faux-Filet aux Champignons des Bois</i>	20 €
<i>Cassolette de Rognons de Veau Sauce Porto</i>	20 €
<i>Délice de Magret de Canard au Vinaigre Balsamique</i>	24 €
<i>Filet de Bœuf Poêlé aux Cèpes</i>	24 €
<i>Ris de Veau Rissolé et Girolles Crémées</i>	25 €

Nos fromages

<i>Maie de Fromages</i>	7 €
<i>Tome du Vaumadeuc</i>	7 €

Nos desserts

<i>Marquise au Chocolat</i>	7 €
<i>Duo de Crèmes Brûlées (Orange et Pistache)</i>	7 €
<i>Nougat Glacé aux Amandes</i>	7 €
<i>Profiteroles au Chocolat</i>	7 €
<i>Assiette de Sorbets</i>	7 €
<i>Tartelette Tiède aux Poires</i>	7 €
<i>Flan aux Griottes caramélisé Senteur Vanille</i>	7 €
<i>Farandole de Desserts</i>	8 €