

ENTRÉES

- Tartare de poisson, vinaigrette Yuzu et son mesclun - 8.80 €
- Tarte Tatin revisitée à l'andouille de Dinan - 8,60 €
- Tataki de bœuf, soja, sésame, mesclun - 9,80 €
- Rillettes de poisson à la moutarde à l'ancienne, mesclun - 8.80 €

PLATS

- Steak de thon plancha mi cuit sésame, soja et ses légumes de saison - 24,00 €
- Filet de sébaste au Kalamansi et ses légumes - 20,50 €
- Magret de canard jus miel romarin, champignons et grenailles - 23,00 €
- Filet mignon de porc, en 2 cuissons crème de chorizo, grenaille - 20,50 €
- Tartare de bœuf au couteau VBF non préparé, frites et salade - 17,90 €
- Assortiment de légumes de saison préparés par nos soins - 15,00 €

DESSERTS

- Sélection de 3 fromages, confiture et salade - 8,50 €
- Crème brûlée à la tonka - 8,30 €
- Craquant praliné, chocolat noir et noisette - 9.10 €
- Sablé Breton, crémeux pistache et sorbet fraise Eric Elie - 8,70 €
- Cheesecake à la Mangue - 8.10
- Liégeois (vanille ou café ou chocolat ou caramel) - 8,50 €
- Café ou thé gourmand (sélection de nos desserts) - 9,60 €

Menu enfant (jusqu'à 10 ans) 12.00 € Steak haché ou poisson / frites ou légumes
Glaces 2 boules au choix + jus de fruits (ananas, pomme ou orange)