

Entrée + plat

Ou Plat + dessert

25. 90€

Entrée + plat + dessert

32. 90€

# MENU

## Entrées

- ✓ 6 huîtres n°3 de Kercabellec
- ✓ Terrine des Sarments « au lapin » et sa compoté d'oignons
- ✓ Millefeuille de Saumon Gravelax et crème ciboulette

Assiette de fruits de Mer (Huîtres, bulots, crevettes rose, langoustines) (+4€)

- ✓ Salade de chèvre en 2 façons et Lard grillé
- ✓ 6 Cuisses de Grenouilles en persillade
- ✓ Foie gras de canard au Lambig de Bretagne (+3€50)
- ✓ Saint Jacques juste snackées, embeurrée de choux à l'ail noir (+2€50)

\*\*\*\*\*

## Plats

- ✓ Brochette de bœuf, sauce au poivre
- ✓ Bar entier grillé à la cheminée (+3€)

Brochette de Poulet aux épices Tandoori grillée à la cheminée

- ✓ Andouillette Bretonne moutarde à l'ancienne grillée à la cheminée
- ✓ La Choucroute de la Mer (3 poissons, gambas, bulots, st jacques) (+6€)
- ✓ Rognons de veau moutarde à l'ancienne
- ✓ Daurade Royale grillée à la cheminée
- ✓ Wok d'encornets du moment

\*\*\*\*\*

## Desserts

Crofiterole (Profiterole pâte à croissant)

- ✓ Crème brûlée à la Fève de Tonka
- ✓ Millefeuille à la vanille
- ✓ Ananas rôti flambé au rhum
- ✓ Crumble poire chocolat

✓ Mousse au chocolat aux éclats de moelleux chocolat

Le Café Gourmand (+1€50) ou le Crémant Gourmand (+2€)

- ✓ Nougat glacé artisanale de Montélimar