

## ENTRÉES

---

- Salade et croustillant de chèvre et lard, vinaigrette à huile de noix - 8,70 €
- Tarte Tatin revisitée à l'andouille de Dinan - 8,60 €
- Tartare de canard, soja, sésame et épices Sumac - 9,40 €
- Tartare de poisson, vinaigrette Kalamansi et son mesclun - 8,50 €

## PLATS

---

- Lotte façon meunière et ses légumes de saison - 24,00 €
- Poisson de la pêche rôti, ail des ours et ses légumes - 19,90 €
- Pièce de veau sélection du boucher, sauce Arabica, champignons, grenailles - 23,00 €
- Cote de cochon sauce moutarde, pommes de terre grenaille - 19,90 €
- Tartare de bœuf VBF non préparé, frites et salade - 17,50 €
- Assiette végétarienne, assortiment de 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, ganache pralinée / chocolat, glace noix de pécan (Éric Elien) - 8,50 €
- Tarte citron revisitée, coulis de fruits rouge - 8,20 €
- Brioche perdue caramélisée, glace stracciatella - 8,30 €
- 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)