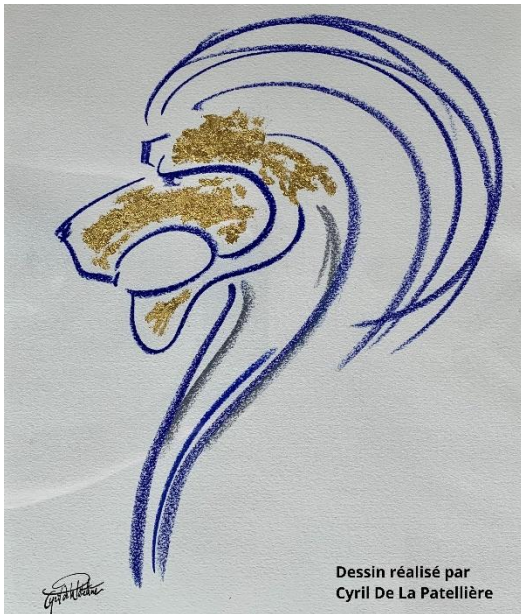




MENU DECOUVERTE

Menu du Midi/Lunch menu
(Hors week-end et jours fériés
/except week-end and public holidays)

24 € Entrée, Plat, Fromage ou Dessert
24€ Starter, Main course, Cheese or Dessert

21 € Entrée/plat, OU Plat/dessert
*21€ Starter/Main course, OR Main
course/Dessert*

Tartare de Butternut à l'huile de sésame, vinaigrette estragon/noisette, ketchup de carotte

Butternut squash tartare with sesame oil, tarragon/hazelnut vinaigrette, carrot ketchup

(OU entrée du Menu Saveurs +6€)

(OR starter from the Menu Saveurs + 6€)

.....

Merlu Rôti sur peau, haricot coco de Paimpol au fenouil, condiment de chorizo, bisque de langoustine

Roasted hake skin-side down, "Paimpol" beans with fennel, chorizo condiment, langoustine bisque

(OU plat du Menu Saveurs +8€ sauf le Boeuf)

(OR hot dish from the Menu Saveurs +8€ except The Beef)

.....

Figue fraîche, mousse de cresson, passion, gelée de fleur

Fresh fig, watercress mousse, passion fruit, flower jelly

(OU dessert du Menu Saveurs +4€)

(OR dessert from the Menu Saveurs +4€)

OU

Assiette avec 3 morceaux de fromage affinés par Quentin Fromager

Plate with 3 pieces of cheese

Signalez vos intolérances alimentaires et vos allergies lors de votre commande
Report your food intolerances and allergies when ordering