

Menus

ENTRÉE+ PLAT OU PLAT + DESSERT

28.90

ENTRÉE+ PLAT +DESSERT

34.90

ENTRÉES

TARTARE DE SAINT JACQUES À L'ANETH & HUILE D'OLIVE

Scallop tartare with dill & olive oil

ŒUF PARFAIT & SON VELOUTÉ DU MOMENT

Perfect Egg & its Velouté of the Moment(Mushrooms)

FOIE GRAS MI-CUIT MAISON & CHUTNEY TOAST

Homemade semi-cooked foie gras & toast chutney

PLATS PRINCIPAL

1/2 MAGRET DE CANARD SAUCE RAISINS MIEL & PETITS LÉGUMES

1/2 Duck breast with raisins, honey & vegetables sauce

PÊCHE DU JOUR; SAUCE BEURRE BLANC SAFRANÉE & SON RIZ JAUNE

Catch of the Day; Saffron sauce & yellow rice

BALLOTINE DE VOLAILLE FARCIE À L'ABRICOT ET ESTRAGON ,SAUCE FORESTIERE & PETITS LÉGUMES

Poultry ballotine with morel & vegetable forest sauce

DESSERTS

Merci de faire le choix de votre dessert en début de repas
sinon le temps d'attente sera de 10 minutes minimum au moment de votre demande pour sa réalisation.

CŒUR COULANT CHOCOLAT
Et sa douceur/ Chocolate Flowing Heart

FAR BRETON MAISON

Far Breton House

DESSERT DU CHEF (POIRE AU VIN)

CHEF's Dessert (Pear in Wine)

A la Carte

ENTRÉES

TARTARE DE SAINT JACQUES À L'ANETH & HUILE D'OLIVE

Scallop tartare with dill & olive oil

18.90

ŒUF PARFAIT & SON VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS

Perfect Egg & its Velouté of the Moment (Mushrooms)

13.50

FOIE GRAS MI-CUIT MAISON & CHUTNEY TOASTS

Homemade semi-cooked foie gras & toast chutney

21

PLATS PRINCIPAL

PIECE ROYALE DE BOEUF & FRITES SALADE

Race a viande de bœuf CHAROLAISE env. 280gr

Beef royale piece & salad fries

23.90€

1/2 MAGRET DE CANARD SAUCE RAISINS MIEL & PETITS LÉGUMES

1/2 Duck breast with raisins, honey & vegetables sauce

22

PÊCHE DU JOUR; SAUCE SAFRAN & SON RIZ JAUNE

Catch of the Day; Saffron sauce & yellow rice

21.70

BALLOTINE DE VOLAILLE FARCIE À L'ABRICOT ET ESTRAGON SAUCE FORESTIERE & PETITS LÉGUMES

Poultry ballotine with morel & vegetable forest sauce

19.90

DESSERTS

CŒUR COULANT CHOCOLAT & SA DOUCEUR FAR BRETON MAISON DESSERT DU CHEF (POIRE AU VIN)

11€