

Entrées

Saumon Fumé Maison, Fromage Frais à la Ciboulette
En Millefeuille de Galettes 9.50€

Assiette de 6 Huitres de Quiberon 9.00€

Noix de St Jacques au Kari Gosse
Sablé et Courge Spaghettis 13.50€

Vol au Vent de Ris de Veau et Volaille
Aux Pommes et Petits Raisins, Sauce Madère 11.50€

 Tarte d'Automne au Potimarron, Poire,
Houmous de Betterave, Ricotta et Miel 8.50€

Plats

Dos de Cabillaud Pané aux Graines de Cumin et Coriandre
Salsifis et Andouille 18.00€

Pavé de Bar de Ligne
Et Petits Légumes Façon Bourguignonne 21.00

Filet de Canette au Poivre Vert,
Pattes douces et Carottes Rôties au Paprika 18.00€

Carré de Veau Breton, Pleurotes Enryngli
et Pommes Boulangère 21.00€

 Boudin Blanc Végétarien
à la Crème de Champignons 15.00€

Viandes Françaises

Entrées

Saumon Fumé Maison, Fromage Frais à la Ciboulette
En Millefeuille de Galettes 9.50€

Assiette de 6 Huitres de Quiberon 9.00€

Noix de St Jacques au Kari Gosse
Sablé et Courge Spaghettis 13.50€

Vol au Vent de Ris de Veau et Volaille
Aux Pommes et Petits Raisins, Sauce Madère 11.50€

 Tarte d'Automne au Potimarron, Poire,
Houmous de Betterave, Ricotta et Miel 8.50€

Plats

Dos de Cabillaud Pané aux Graines de Cumin et Coriandre
Salsifis et Andouille 18.00€

Pavé de Bar de Ligne
Et Petits Légumes Façon Bourguignonne 21.00

Filet de Canette au Poivre Vert,
Pattes douces et Carottes Rôties au Paprika 18.00€

Carré de Veau Breton, Pleurotes Enryngli
et Pommes Boulangère 21.00€

 Boudin Blanc Végétarien
à la Crème de Champignons 15.00€

Viandes Françaises