

Carte

Entrées

Terrine de cochon maison, noisettes et pruneaux 12,00€

Terrine de foie gras de canard Breton maison, chutney et brioche maison 20,00€

Risotto de Saint Jacques, vinaigrette d'ail noir et noisettes 16,00€

Croquettes de chair de crabe maison, savona et coulis de bettraves 16,00€

Sautés d'escargots, beurre persillé et purée de panais 14,00€

Plats

Quasi de veau, cuisson basse température à la sauge 26,00€

Queue de lotte rôti au lard de Colonnata, beurre blanc 27,00€

Croustillant de cuisse de canard maison, sauce aux 4 épices 25,00€

Filet de dorade en écailles de pommes de terre, sauce cidre 25,00€

Saint Jacques dans leurs coquilles et ses garnitures 25,00€

Desserts (A commander en début de repas)

Entremet maison ganache chocolat et poires pochées 10,00€

Baba au rhum maison, cannelle et vanille 10,00€

Mille feuilles de sablé Breton au praliné, glace yaourt Bulgare 10,00€

Pavlova crémeux passion, glace mangue 10,00€

L'assiette gourmande 10,00€

Brie rôti au sirop d'érable, salade verte 6,00€

Coupe Colonel 9,50€

Certains de nos produits peuvent contenir des allergènes

Menu

Entrée-Plat-Dessert 42€

Entrée-plat ou Plat-dessert 35€

Entrées

Terrine de foie gras de canard Breton maison, chutney et brioche maison

Risotto de Saint Jacques, vinaigrette à l'ail noir et noisettes

Blinis au Haddock, caviar d'aubergine et crème de coriandre

Sautéés d'escargots, beurre persillé et purée de panais

Plats

Quasi de veau, cuisson basse température à la sauge

Queue de lotte rôti au lard de Colonnata, beurre blanc

Croustillant de cuisse de canard, jus maison

Filet de dorade en écailles de pommes de terre, sauce cidre

Saint Jacques dans leurs coquilles et ses garnitures

Desserts (A commander en début de repas)

Entremet maison ganache chocolat et poires

Baba au rhum maison, cannelle et vanille

Mille feuilles de sablé Breton au praliné, glace yaourt Bulgare

Pavlova crémeux passion, glace mangue

L'assiette gourmande

Brie rôti au sirop d'érable, salade verte

Coupe Colonel