

MIDI

ENTRÉE + PLAT	25€
PLAT + DESSERT	25€
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	29€
PLAT + CAFE	19€

ENTREES

L'onctueuse soupe de tomates servie froide / condiments gaspacho
L'oeuf parfait / crème de Saint-Marcelin / copeaux de Mangalica
Les moules servies glacées / sauce césar au jus de coquillages.

PLATS

La terrine de saumon-fenouil / crème acidulé à l'aneth / courgettes grillées
La langue de boeuf en cuisson fondante / purée / émulsion estragon

DESSERTS

La mousse chocolat minute / caramel / gavotte cacao
Le gratin d'abricots rôties / sablé breton
L'assiette de fromages de la ferme du Pelosset 13€ / en duo 16€

TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU

grenaille confites, sabayon et salade mélangée. Servi avec 1 verre de vin ou 1 bière pression

25€

Andouillette de Chez Braillon (fraise de veau)

pour 2 personnes en cocotte

jus à l'échalote et purée maison..

49€

Andouillette pour 1 pers

27€

MIDI

ENTRÉE + PLAT	25€
PLAT + DESSERT	25€
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	29€
PLAT + CAFE	19€

ENTREES

L'onctueuse soupe de tomates servie froide / condiments gaspacho
L'oeuf parfait / crème de Saint-Marcelin / copeaux de Mangalica
Les moules servies glacées / sauce césar au jus de coquillages.

PLATS

La terrine de saumon-fenouil / crème acidulé à l'aneth / courgettes grillées
La langue de boeuf en cuisson fondante / purée / émulsion estragon

DESSERTS

La mousse chocolat minute / caramel / gavotte cacao
Le gratin d'abricots rôties / sablé breton
L'assiette de fromages de la ferme du Pelosset 13€ / en duo 16€

TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU

grenaille confites, sabayon et salade mélangée. Servi avec 1 verre de vin ou 1 bière pression

25€

Andouillette de Chez Braillon (fraise de veau)

pour 2 personnes en cocotte

jus à l'échalote et purée maison..

49€

Andouillette pour 1 pers

27€

