

Menu du jour

15€ (Plat) 18€ (Plat Dessert) 20€ (Entrée, plat)

23€ (Entrée, plat & Dessert)

Poireau vinaigrette & andouille de Guéméné

Tartare de saumon sauce vierge & salade

Cœur d'artichauts, caviar d'aubergines & œuf parfait du Gaëc
Fournatel (Végétarien)

Bisque de langoustines & croutons

Pavé de merlu

- Burger de cabécou au miel de Perpezac le blanc (Végétarien)

Cuisse de canard confite maison

Pièce de bœuf du boucher

Assiette de 3 fromages & salade

Douceur japonaise à la noisette

Tourtière landaise aux pommes du Limousin

Profiteroles Made in « La Tête de L'Art »

Assortiment de sorbets & glaces de l'artisan glacier Roland
Manouvrier
