

M E N U D U S O I R

Entrée, plat, dessert 40€

E N T R É E S

1 1 €

Noix de Saint-Jacques, mousseline de Panais, crème de bardes
Andouille de Guéméné, pommes granny Smith +3€

Oeuf crémeux, pulpe de potimarron rôti, kasha, émulsion de Morbier
chips de jambon cru

Ravioles végétales de betteraves rouges et mousse de chèvre frais,
ketchup de betterave, crumble aux noisettes



P L A T S

2 6 €

Poisson selon arrivage, sauce yuzu, potimarron roti, purée de
butternut, petit épeautre, crumble aux algues

Demi Magret de canard IGP, jus au miel et Porto, pdt grenailles,
légumes glacés

Paleron de boeuf effiloché "12h", jus vin rouge, purée de pommes de
terre fumée, pleurottes bio

LE VÉGÉ

18€

Selon l'inspiration du Chef



D E S S E R T S

9 €

Pressé de pommes, crumble sarrasin, glace au pop corn de sarrasin

Pavlova aux deux kiwis, chantilly à la vanille, sorbet citron

Mi - cuit chocolat, glace au beurre de cacahuète, cacahuète
caramélisé

Café gourmand

+ 1,80 €

Cuisine 100% fait maison et de saison