

ENTRÉES

- Salade de Tomates Burrata et son pesto, - 8,70 €
- Tarte Tatin revisitée à l'andouille de Dinan - 8,60 €
- Tataki de bœuf, soja, sésame, mesclun - 9,80 €
- Tartare de poisson, vinaigrette Yuzu et son mesclun - 8.80 €

PLATS

- Filet de Daurade Royale sauce vierge et ses légumes de saison - 23,00 €
- Poisson de la pêche rôti crème d'algues et ses légumes - 19,90 €
- Faux Filet de Bœuf VBF, sauce poivre, champignons, grenailles - 23,00 €
- Pluma de Cochon, sauce aux épices douces, pommes de terre grenaille - 19,90 €
- Tartare de bœuf au couteau VBF non préparé, frites et salade - 17,90 €
- Assortiment de légumes de saison préparés par nos soins - 15,00 €

DESSERTS

- Sélection de 3 fromages, confiture et salade - 8,50 €
- Nage de fruits au thé vert et son sorbet Kalamansi - 8,50 €
- Moelleux coulant au chocolat, sans gluten, glace blé noir (Éric Elie) - 8,60 €
- Sablé Breton, ganache Pistache et son sorbet fraise (Éric Elie) - 8,80 €
- Kouing Amann et sa glace vanille (Éric Elie) - 8.50 €
- Liégeois (vanille ou café ou chocolat ou caramel) - 8,50 €
- Café ou thé gourmand (sélection de nos desserts) - 9,60 €

Menu enfant (jusqu'à 10 ans) 12.00 € Steak haché ou poisson / frites ou légumes
Glaces 2 boules au choix + jus de fruits (ananas, pomme ou orange)