



Les entrées

<i>Lentilles beluga</i> <i>Aux girolles & bacon</i>	10,00 €
<i>Ceviché de dorade</i> <i>à la mangue</i>	14,00 €
<i>Salade de gésiers de canard</i> <i>ST Marcelin roti au miel</i>	14,00 €

Les plats

<i>Ballotine de poulet forestière</i> <i>Risotto aux Shiitakés</i>	26,00 €
<i>Gougeonnette de bar à la crème de vanille</i> <i>Crumble de patate douce aux noix de cajou</i> <i>Dans son panier de poivrons rouge</i>	27,00 €
<i>Pavé de bœuf sauce gorgonzola & oignons frits</i> <i>frites maison</i>	24,00 €

Les desserts

<i>Cœur coulant au chocolat</i> <i>Crème Anglaise</i>	12,00 €
<i>Pana cotta revisitée aux fruits rouges</i> <i>& son sablé Breton</i>	12,00 €
<i>Mille feuille au Thé matcha</i> <i>& mangue</i>	12,00 €
<i>Coupe de glace artisanale 2 boules chantilly</i> <i>Vanille, chocolat, fraise, café, rhum-raisins,</i> <i>pistache, menthe choco, abricot, citron vert</i>	6,00 €
<i>Café gourmand</i> <i>Selon l'inspiration du chef</i>	12,00 €

Ardoise du 28130

<i>Assiette de fromages du 28130</i>	8,00 €
<i>Planche mixte</i>	20,00 €

Menu enfants

<i>Aiguillettes de poulet panées frites maison</i> <i>1 boule de glace</i> <i>Sirop à l'eau</i>	11,00 €
---	---------