Pour le bon déroulement du service, aucun changement ne sera possible sur le menu. MERCI

Pour toute personne ayant des allergies, veuillez le signaler dès votre arrivée ou si possible lors de votre réservation

MENU

ENTRÉE/PLAT/DESSERT 32€

« Les mets signalés par cette étoile *, ne sont pas servi le midi en semaine »

Nos Entrées

Flan tomate et Basilic frais, oeuf poché, sur son coulis Andalous .

Ou Foie Gras de Canard maison, note sucrée et toasts . +7€

Ou Cookie croquant à la noisette , chèvre frais, tomates séchées et Coppa.

Ou Tzatziki Concombre et saumon, Pancakes maison . *

Nos Plats

Suprême de Poulet Jaune, crème d'Artichaut au piment d'Espelette .

Ou La Marée , préparé selon le Chef.

Ou Eventail de Magret de canard, parfum d'Abricot.

Ou Risotto Terre et Iode «Encornet et Andouille de Guéméné. *

Ou Pièce du Boucher , sauce crémeuse au Livarot. + 7€ *

Nos Desserts

Les Fromages en assortiment, condiments et verdure.

Ou Coulant au chocolat, coeur Nutella.

Ou Coupe glacée « Pêché Mignon » .

Ou Pavlova, crème Mascarpone à la Vanille et bouquet de fruits frais.

Ou Le classique « Tiramisu ». *

viandes françaises

prix net, service compris