



Horaires d'ouverture de la boutique: 8h à 14h et 16h à 19h du mardi au vendredi et 8h à 13h le samedi

Tous les jeudis : Arrivage de poissons frais, Galettes & crêpes

*- Tajine de volaille aux pruneaux
7,90€/part

*- Noix de St-Jacques de St-Brieuc, champignons crémés
11,90€/part

*- Civet de joue de porc «à la ferme»
9,20€/part

*- Langue de bœuf sauce piquante
9,60€/part

**Nous épluchons, nous éminçons, nous émulsionnons, nous taillons, nous blanchissons, nous rôtissons, nous braisons,
nous saisissons, nous poêlons, nous écaillons, et nous dressons, le tout à la main!!**

ALLERGÈNES : possible présence de traces dans tous les produits de la, totalité de la carte

**Céréales, Crustacés, œufs, Poissons, Soja, Lait, Fruits à Coques, Céleri, Moutarde, Graines de Sésames, Sulfites,
Lupin, Mollusques, Arachides**

Pensez à commander dès maintenant pour les fêtes de fin d'année:

Plaisirs de Fin d'Année 2025

*Coquille de fruits de mer du moment gratinée **6€80**

*Bouchée à la Reine aux ris de veau **7€80**

*Bûche aux deux saumons **10€90/100gr**

*Assiette terre & mer:

saumon fumé, foie gras maison, magret de canard fumé **12€60**

*Salade gourmande de homard et mangue **12€60**

*Foie gras maison de canard au sel de Guérande,
chutney de figues et pain d'épices **12€60**

*Saumon fumé à la ficelle **69€95/kg**

*Filet de bar aux juliennes de légumes, coques et palourdes,
beurre blanc au Vouvray **15€20**

*Médaillon de porc rôti sauce Périgourdine (foie gras, truffes)
gratin dauphinois et fagot de haricots verts **13€90**

*Cuisse de canard confite aux châtaignes sauce au miel, gratin dauphinois,
fagot de haricots verts **13€90**