



**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 crévés  
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**

\*Médailillon 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**