

ENTRÉES

- Rillettes de poisson aux herbes fraîches toast et mesclun - 8,60 €
- Tarte Tatin revisitée à l'andouille de Dinan - 8,40 €
- Tataki de bœuf, soja sésame et son mélange de salade - 8,70 €
- Œufs pochés, crème de champignons aromatisée à l'huile de truffe blanche - 8,40 €

PLATS

- Filet de Bar sauce au gruë de cacao, mousseline de légumes - 23,00 €
- Poisson de la pêche rôti, panure d'algues, légumes du moment, - 19,90 €
- Agneau en 2 cuissons jus réduit et pommes de terre grenaille - 24,00 €
- Jambons de cochon confites, miel et cidre, écrasé de pommes de terre - 18,50 €
- Tartare de bœuf VBF non préparé, frites et salade - 17,30 €
- Assiette végétarienne : assortiments de nos légumes de saison - 14,00 €

DESSERTS

- Sélection de 3 fromages au lait cru, confiture et salade - 8,50 €
- Moelleux coulant au chocolat, sans gluten, glace blé noir (Éric Élien) - 8,20 €
- Sablé Breton, crèmeux café et poire rôtie aux épices - 8,10 €
- Crème brûlée au parfum du moment - 7,60 €
- Crumble pommes et raisins, glace noix de pécan - 8,40 €
- Café ou thé gourmand (sélection de nos desserts) - 9,60 €
- Glace (parfums au choix) 1 boule 2,90 €, 2 boules 5,40 € -

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 ou limonade)

