# MENU DU CHEF 28,90 €

ENTRÉE/PLAT : 22,90 € PLAT/DESSERT : 21,90 €

## **ENTRÉES**

Croustillant de canard confit, chutney de figues et roquette

Mouclade briéronne au curry breton

000

### **PLATS**

Filet de julienne, déclinaison autour de la courgette, basilic, sauce bonne femme au citron confit

OU

Côte première de cochon, sauce charcutière à la bière, purée « Robuchon »

000

### **DESSERTS**

Notre tiramisu breton déstructuré au lemon curd **OU** 

Tarte aux figues et crème glacée au miel

## LE CANAILLOU: 12,00 €



#### 1 boisson

(sirop, diabolo, coca, coca zéro, ice tea, jus de pomme, jus d'orange, jus d'ananas)

Steack frites OU Galette jambon fromage

Glace surprise OU crêpe sucre ou nutella

Les compositions du menu ne peuvent être modifiées

Notre pain est réalisé maison avec la farine du moulin de la Bicane

## **NOTRE CARTE**

## Nos entrées

Mi-cuit de foie gras de canard français, brioche tiède, chutney maison...19€

Cuisses de grenouilles en croustillant d'herbes et citron vert, sauce raïta au gingembre...16€

OU

Crème de butternut, coco, cacahuète et citron vert, panko de crevettes...**14€** 

#### **NOS PLATS**

Sole meunière entière, pomme purée « Robuchon », beurre noisette citron et persil...32€

OU

Anguilles OU grenouilles OU duo, jardinière de légumes de saison et pickles de betterave, jus de viande...28€

OU

Souris d'agneau confite aux épices douces, légumes du moment et jus de braisage...29€

OU

Côte de bœuf de race (environ 1kg) à partager ou pas, pommes frites, jus de viande estragon...**78**€

ดม

Burger Canailles...21€

Bun's maison, steak haché de bœuf 150g, Abondance, oignon rouge, mesclun, mayonnaise moutarde à l'ancienne

### Nos desserts

Baba au rhum ambré...11€

OU

Royal chocolat praliné...12€

OU

Assiette de fromages affinés et salade...12€

OU

°Composez votre vacherin trois parfums...10€

VANILLE, CARAMEL BEURRE SALÉ, CHOCOLAT, CAFÉ, RHUM RAISIN, CITRON, FRAISE, MIEL FRAMBOISE, MANGUE, GINGEMBRE, MENTHE CHOCOLAT, COINTREAU