

ENTRÉES

- Tartare de poisson, vinaigrette à la mangue, pickles de légumes - 8,60 €
- Tarte Tatin revisitée à l'andouille de Dinan - 8,20 €
- Salade de tomates, Burrata, pesto du moment - 8,40 €
- Gravlax de saumon Label rouge à l'aneth, tartare de légumes, crème citron - 9,40 €

PLATS

- Filet de Dorade royale, mousseline de légumes, sauce passion - 22,00
- Poisson de la pêche rôti, légumes du moment, sauce vierge - 19,70 €
- Faux-Filet de bœuf sauce poivre pommes de terre grenaille - 22,00 €
- Pluma de cochon sauce à l'ail noir, grenaille et champignons - 19,90 €
- 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 - 8,30 €
- Moelleux coulant au chocolat, sans gluten, glace blé noir (Éric Élien) - 8,20 €
- Sablé Breton, ganache pistache, sorbet fraise et coulis (Éric Élien) - 8,10 €
- Panna cotta aux saveurs du moment - 7,50 €
- Kouing Amann et sa glace caramel - 8,40 €
- Café ou thé gourmand (sélection de nos desserts) - 9,20 €
- Liégeois (caramel ou café ou chocolat ou vanille) 8,50 €

Menu enfant (jusqu'à 10 ans) 10,50 € Steak haché ou poisson / frites ou légumes
Glaces 2 boules au choix + jus de fruits (ananas, pomme ou orange ou limonade)

