



Menu du moment

50 euros

(midi et soir)

Mises en bouche

*

Cocos de Paimpol, poulpe et chorizo

*

Pêche du moment, épautre, crème de courgette, basilic et parmesan

ou

Veau en croûte de tomates séchées, crumble de poivrons et palet de riz frit

*

Plateau de fromages du marché

(supplément 10 euros)

*

Moelleux chocolat coeur passion, crémeux tagète et sorbet chocolat piment d'Espelette

*

Mignardises

Menu Dégustation

78 euros

(Uniquement le soir, le dimanche midi et jours fériés)

Tel le papillon, batifolez de plat en plat et découvrez la cuisine du Chef Alexis Coÿne, laissez vous porter et bon voyage culinaire.

Formule du marché

30 euros

(Uniquement le midi hors dimanche et jours fériés)

Entrée

*

Plat

*

Plateau de fromages du marché

(supplément 10 euros)

*

Dessert

Accord Mets/Boissons (avec alcool, sans alcool ou mixte)

3 verres

33 euros

4 verres

40 euros

5 verres

45 euros

Toutes nos viandes sont d'origine Française.

Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes, consulter le registre à l'accueil.

Je suis un papier ensemencé et après utilisation je serai planté dans le jardin du Balafenn