



Menu Du Chef 38,00€

(choix complet du menu à la commande).

Entrée + Plat + Dessert



Nos Suggestions:

- Planche Apéro.....10,00€

Assortiment de charcuterie.

- Huitres n°2 de la Maison Corcaud:

assiette de 6.....13,00€

assiette de 9.....19,00€

assiette de 12.....25,00€

- Poêlée de Ris de Veau,
Beurre Meunière.....30,00€

Nos Entrées.....13,00€

- St Jacques Snackées, Crèmeux Céleri et son Blinis.
- Truite Bretonne en Gravlax, Mangue Shiso.
- Cassolette d'Escargots Bio de la Maison Royer et Pied de Cochon.
- Pâté en Croûte Maison: Canard, Foie Gras et Pistache.
- Assiette de 6 Huitres n° 2 de la Maison Corcaud.
- Terrine de Foie Gras et son Chutney. Sup + 3,50€

Nos Plats.....26,00€

- Poisson du Marché, Crème de Homard et Petits Epeautres en Risotto.
- Poêlée de Rognon de Veau, Sauce Vigneronne.
- Poulpe et Légumes Grillés et Crème d'Ail.
- Magret de Canard Rôti, Pressé de Pomme de Terre et son Jus Truffé.
- St Jacques Snackées, Emulsion Yuzu et Riz Vénéré Gourmand.

Nos Desserts.....9,00€

- Assiette de Fromages de la Maison Beillevaire.
- La Pav'Lova:
Meringue Fondante, Crèmeux Jivara, Espuma Fromage Blanc Vanille .
- La Tartelette Sablé Poire Caramel:
Sablé Breton, Crème d'Amande, Caramel Poire, Confit Poire, Mousse Vanille.
- Le Chou Chocolat Praliné:
Chou Craquelin, Ganache Montée Chocolat et Praliné.
- Crème Brûlée à la Vanille Bio de Madagascar.

Menu Enfant à 15,00 €

Pour les moins de 10 ans.

Pour les enfants, c'est comme pour les grands,
choisissez un plat et un dessert,
le chef adapte la portion.

Tous nos plats et nos desserts sont « fait Maison », élaborés à partir de produits frais et de saisons.

