

CARTE

Pour commencer

- **Rouelles de poireaux**, Vinaigrette à l'huile de noix, noix torréfiées 6.50€
- **Terrine* de Campagne** Aux poivres verts 7.50€
- **Poêlée de petits gris (6 escargots)**, Crème de persillade 8.50€
- **Bisque de langoustines** "maison" croutons frits, 9.50€
- **Carpaccio de saumon Gravelax* à l'aneth**, crème de yaourt acidulé 9.50€

Les plats

- **L'assiette végétarienne** 17.50€
Choux fleurs rôti* à la sauce soja, Butternut grillé, carottes aux sésames,
Chou Pak choï, œuf poché*, kacha (sarrasin grillé), coriandre fraîche
- **Le filet de maquereau** 17.50€
Grillé à la flamme mi-cuit, sauce vierge en condiment, julienne de légumes poêlées
- **La tête de veau** 18.50€
Grillée à la plancha ou traditionnelle, sauce gribiche*, et ses légumes
- **Le jarret de bœuf "charolaise"** 20.50€
Cuisiné comme un bourguignon, champignons et lard grillé, frites "maison"
- **L'onglet de bœuf "Charolais"** 22.50€
Échalote fondante en chemise, Crème d'échalotes*, Frites*
- **Epaule d'agneau confite* aux épices** 22.50€
Flageolet vert au jus*

Pour finir

- **Assiette de fromages** de chèvre de chez Sandrine Champion 8.50€
- **glaces "artisanales"** aux choix 2 boules (nougat-vanille-fraise-citron) 6.50€
- **Brioche* façon pain perdu**, caramel* beurre salé 7.50€
- **Sablé Breton* aux pommes caramélisées**, Crème mascarpone* à la fève de tonka 8.50€
- **mi-cuit* au chocolat 72% de cacao**, cœur coulant (8 mn de cuisson) 8.50€
- Café Gourmand**, Moelleux* au chocolat, financier*, crème brûlée*, verrine de fruit 8.20€

*maison, comme l'essentiel de notre carte 

Pour des raisons de qualité gustative nous ne cuisons pas nos viandes de bœuf au-delà de "A POINT"
Nos frites sont cuites à la graisse de canard, pour plus de saveur

Menu p'tit gastronome 3 services de 5 à 12 ans : 16,50€

Aux choix sur notre carte, en portion réduite, (ou séparément) Entrée 4€-plat 11€-dessert 4€