ENTRÉES

-Tartare de poisson, Kalamansi et pommes - 8.80 €

- Tarte Tatin revisitée à l'andouille de Dinan- 8,60 €

- Foie gras de canard (VF)en mi-cuit, confiture d'oignons et toast - 15.90 €

-Gravlax de Saumon Label rouge, crème citronnée - 8.80 €

PLATS

- St Jacques rôties, beurre aux algues et ses légumes de saison - 24,00 €

- Poisson de la pêche, croûte d'agrumes et ses légumes – 20,50 €

-Bœuf Braisé, jus réduit, écrasé de pommes de terre - 19,50 €

-Tête de Filet de Veau (VF) champignons et grenailles – 24,90€

-Tartare de bœuf au couteau VBF non préparé, grenailles et salade – 18,70 €

- Assortiment de légumes de saison préparés par nos soins - 15,00 €

DESSERTS

-Sélection de 3 fromages, confiture et salade – 9,20 €

-Crème brûlée à la tonka -8,20 €

-Moelleux coulant au chocolat / noisette sans gluten, glace blé noir -8,80 €

-Sablé Breton, crémeux citron et sorbet Mandarine-8,70€

- Millefeuille vanille de Madagascar et caramel - 8.40€

-Café ou thé gourmand (sélection de nos desserts) – 9,90€

Menu enfant (jusqu'à 10 ans) 13.00 €

Steack haché ou poisson / grenailles ou légumes

Glaces 2 boules au choix + jus de fruits (ananas, pomme ou orange)