Menu Groupe
Faites votre choix dans l'ensemble de notre carte
(apéritif, amuse-bouche, vins et café compris)

Menu plaisirologis

Mise en Bouche/ Entrée/ 1 Plat/ Dessert **46.00 €**

Menu Gourmandise

Mise en Bouche/ Entrée/ 2 Plats/ Trou Normand/ Dessert **56.00 €**

MENU ENFANT

ENTREE

ENTREE DU JOUR

Ou

SAUMON FUME

PLAT

STEACK HACHE FRITE

OU

FILET DE POISSON LEGUMES

DESSERT

GLACE

OU

FRUITS

Entrée / Plat / Dessert **11.00 €**

Viande Bovine Française Prix Nets.

Nous informons notre aimable clientèle, que suite à de nombreux impayés,

Les chèques ne sont plus acceptés. Merci de votre compréhension.

LA CARTE

Les Entrées
starters

Panna cotta de melon et mozzarella, émietté de cake aux olives noire et au thym
Chips de coppa **13.00 €**

Bagel au saumon fumé par nos soins,
légumes de saisons croquant marinés à l'huile d'avocat, Crème fouettée au wasabi **13.50 €**

Crème brulée de foie gras safrané et ses dés,
Mouillettes de pain d'épices à l'andouille de Guémené **14.50 €**

Les Poissons
The fish

Filet de bar, crème de poivrons, mousseline de carotte au chorizo **14.90 €**

Marmite de la mer et ses légumes sauce Bretonne **14.00 €**

Viande Bovine Française Prix Nets.

Nous informons notre aimable clientèle, que suite à de nombreux impayés,

Les chèques ne sont plus acceptés. Merci de votre compréhension.

LA CARTE

Les Viandes
Meats

Filet de bœuf grillé, sauce au roquefort	**15.50€**
½ magret de canard, beurre au chouchen	**14.50€**

Les Fromages et Desserts
Cheese and desserts

Tarte au citron façon les palis, biscuit , crème de citron au basilic et meringue Sauce chocolat blanc	**8.00 €**
Pain perdu, glace du moment, crème anglaise	**7.50 €**
Macaron au caramel beurre salé, confiture de poires au Pommeau de Bretagne Et son sorbet	**8.50 €**
Assiette de 3 fromages « la Sablonnière Guipry »	**8.50 €**

Viande Bovine Française Prix Nets.
Nous informons notre aimable clientèle, que suite à de nombreux impayés,
Les chèques ne sont plus acceptés. Merci de votre compréhension.