

Faites votre choix dans l'ensemble de notre carte

Menu plaisiologis

Mise en Bouche/ Entrée/ 1 Plat/ Dessert **31.00 €**

Menu Gourmandise

Mise en Bouche/ Entrée/ 2 Plats/ Trou Normand/ Dessert **41.00 €**

MENU ENFANT

Assiette de charcuterie

Ou

½ sphère bretonne de la mer

Steak haché et son légume du moment

Ou

Filet de poisson légumes

*Glace **

Ou

Fruits

Entrée / Plat / Dessert

11.00 €

* « Carte D'or »



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

Gnocchi à l'andouille de Guémené aux poires, gratinés au camembert	14.00 €
Millefeuille de chèvre aux graines, saumon gravlax et mousse d'avocat*	13.50 €
Crème brûlée de foie gras, cœur de confiture à la betterave et son blinis	14.50 €
½ sphère bretonne de la mer en habit de sarrazin sauce cocktail	13.00 €

Les Poissons

Blanquette de joue de lotte au lait de coco et curry, écrasé de cucurbitacées	15,00 €
Entre terre et mer, filet de sébaste et poitrine fumée, beurres d'agrumes*	14.00 €

(* sans gluten)



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

Ballotine de volaille en panelure verte, sauce suprême, tatin d'endives	13.50€
Ris de veau persillé accompagné de son risotto d'automne (supp 1.50€)	15.50€

Les Desserts

Ile flottante gourmande crème anglaise à la pistache et sa langue de chat	8.00 €
Pain perdu et sa glace du moment	7.50 €
Tiramisu au café	8.50 €
Moelleux au chocolat caramel, surprise aux pommes caramélisées*	8.00 €

(*sans gluten)



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.