

La Carte

Entrées (au choix)

Rillettes de la mer, chips de citron et toasts multicolores Sauce cocktail	9.50 €
Crème brûlée d'andouille de Guémené Mouillettes feuilletées	12.00 €
St Jacques snackées, purée de panais vanillée Chips de lard	15.50 €
Saumon mariné Gravlax sur son sablé au sarrazin Crème fouettée au paprika fumé	13.50 €
Terrine de foie gras maison, confiture de pommes caramélisées Pain grillé	15.00 €

Poissons (au choix)

Blanquette de Lieu noir Riz Pilaf au curry Breton	14.00 €
Dorade, beurre rouge, Tatin de potiron Pignons de pin torréfiés	18.00 €

Viandes (au choix)

Joue de porc confit au cidre et au miel Carottes pourpres façon Vichy	15.50 €
Suprême de poulet jaune, béarnaise à la moutarde Purée de céleri et garniture forestière	18.00 €
Filet de bœuf façon Chateaubriand sauce chasseur Pomme paillasson au beurre salé	25.00 €

Fromage

Assiette de fromages affinés du moment Mesclun de salade	9.00 €
--	--------

La Carte (suite)

Nos desserts

Mousse au chocolat noir maison 64 % guayaquil à la fleur de sel <i>Petit biscuit</i>	7.50 €
Riz au lait Ribot à la vanille <i>Marrons glacés</i>	7.50 €
Brownie maison aux noisettes grillées <i>Crème anglaise au lait entier</i>	8.50 €
Tarte au citron à la façon d'Audrey <i>Meringue craquante</i>	8.50 €
Crumble poire / banane à la cannelle <i>Coulis de vin aux poivres de Sechouan</i>	8.50 €

Nos boules de glace au choix

Glaces : Parfums à la demande

Sorbets : Parfums à la demande

1 boule 2.80 €

2 boules 5.50 €

3 boules 7.50 €