



MENU DE SAISON - 37 €

Entrées

Moules décoquillées, émulsion de pomme de terre safranée,
Crumble de pain et tomates confites

Pressé de volaille fermière aux fines herbes,
Ketchup de rhubarbe et betterave

Plats

Poitrine de cochon élevé sur paille,
Chou chinois au sésame, poivron confit et demi-glace au soja

Dorade grise en écailles grillées,
Tartelette de courgettes au pavot bleu, jus d'étrilles et tartare de tomate

Assiette de Fromages

En supplément du menu : 6 €

Desserts

(Gâteau commun servi avec inscription et scintillants)

Royal au chocolat

Framboisine pistache

Entremet coco passion

Fraisier (à partir du mois de Mai, en fonction des arrivages)

Le croquembouche (Choux garnis en présentation individuel ou servi en pièce
montée à partir de 20 personnes)



MENU DECOUVERTE - 44 €

Entrées

Bar mariné à la bière,
Pickels de coques, salade d'haricots verts et granité amande

Aubergine confite,
Compote de tomate et lait ribot fumé

Plats

Lapin à la royale,
Purée de carottes et carottes laquées au cidre

Lieu jaune,
Consommé de tomates, sucrine aux algues et salicornes

Assiette de Fromages affinés
En supplément du menu : 6 €

Desserts

(Gâteau commun servi avec inscription et scintillants)

Royal au chocolat

Framboisine pistache

Entremet coco passion

Fraisier (à partir du mois de Mai, en fonction des arrivages)

Le croquembouche (Choux garnis en présentation individuel ou servi en pièce
montée à partir de 20 personnes)



MENU ENFANT - 18 €

Cocktail sans alcool

Entrée

Assiette de charcuterie ou potage (au choix)

Plat

Emincé de Volaille et frites maison

Dessert

Coupe de glace et smarties

Possibilité de prendre le même gâteau que les adultes (supp. 2 €)

Jus d'orange et eau minérale



FORFAITS BOISSONS

Apéritif - 3 verres de vin par personne – Eaux minérales - Café

14€

Apéritif – 3 amuse-bouche par personne
Kir vin blanc ou Kir breton

Vins blancs

Gascogne «Un pour Tous »
Montchaney « Val de Loire Chardonnay »
Malis « Côtes du Roussillon »

Vins rouges

Gascogne « Un pour Tous »
Montchaney « Val de Loire Merlot »
Malis « Côtes du Roussillon »

Eaux minérales : plate et pétillante Plancoët
Café et mignardises

19€

Apéritif – 3 amuse-bouche par personne
Crémant de Loire « Domaine de Cray »

Vins blancs

Sauvignon « Petit Bourgeois »
Pays d'Oc « Languedoc les Jamelles Viognier »

Vins rouges

Tannat Merlot « Domaine Alain Brumont »
Madiran « Esprit de Torus »

Eaux minérales : plate et pétillante Plancoët
Café et mignardises

24€

Apéritif – 3 amuse-bouche par personne
Champagne « Dominique MASSIN »

Vins blancs

Coteaux du Languedoc « Les déesses muettes »
Haedus blanc « Côtes de Provence »
Côte du Rhône « Parallèle 45 Domaine Jaboulet »

Vins rouges

Madiran « Torus Alain Brumont »
Haedus rouge « Côtes de Provence »
Côte du Rhône « Parallèle 45 Domaine Jaboulet »

Eaux minérales : plate et pétillante Plancoët
Café et mignardises