

NOTRE CARTE



TOUTES NOS ENTRÉES

Foie gras Maison cuit au torchon au bouillon d'herbes, avec son chutney de fruits de saison et son pain brioché	22€
Dégustation de Saumon fumé de la Maison, sauce ciboulette et citron et ses mouillettes gourmandes	19€
Tartare de Veau aux condiments de Baie verveine, et son sorbet parfumé aux herbes	19€

TOUS NOS PLATS

Sole Meunière au beurre noisette et ses pommes vapeur	35€
Belle Entrecôte de notre Région, ail et fines herbes et sa sauce Béarnaise	28€
Une côte de Bœuf pour deux personnes, saisie lentement au poivre de Sarawak	71€
La Côte de Porc Bretonne « Chai classique » crémée au cidre fermier	28€

Toutes nos viandes et poissons sont accompagnés d'une poêlée de légumes et de féculents selon l'inspiration du Chef

FROMAGES ET DESSERTS

L'Ercheu des fromages affinés	9€
<i>Chariot de fromages affinés d'ici et d'ailleurs, servis avec un mesclun de salade, pain aux céréales et confiture de cerises noires sur demande</i>	
L'Ananas dans tous ses états	10€
Soufflé chaud au Grand Marnier et ses Agrumes	12€
Omelette norvégienne blanche abricot amande	12€
Déclinaison tout chocolat : tartelette soufflée, raviole chocolat et esquimau glacé	12€
Glaces et Sorbets	2 boules 7€
	3 boules 9€