


Nos Entrées et Plats


Les Entrées :

Traditionnelles rillettes et pain grillé		8.50€
Terrine de saumon sur son lit d'asperges, crème aux herbes		8.50€
Salade de chèvre chaud, miel et noix		8.90€
Gratin de moules aux curry et ses asperges		13.50€
Pressé de canard confit , pistache et morilles		14.50€
Escalope de ris de veau aux petits légumes		15.50€
Assiette de 6 huitres de nos côtes Bretonnes		15.20€

Les Plats :

Lapin farci, mousseline à l'estragon		14.50€
Pané de poisson du marché aux herbes		14.80€
Poitrine de porc roulée à l'andouille , jus corsé		15.20€
Suprême de volaille , printanière de légumes		18.50€
Filet de bar doré au beurre de kumbawa		20.50€
Pavé de faux filet de bœuf Français, <i>sauce poivre fermenté , bleu d'Auvergne ou au beurre Maître d'Hôtel</i>		21.50€
Selle d'agneau grillée , marinée au chimichurri		21.50€

Les Fromages :

Fromage blanc de Trôo nature		5.50€
Assiette de fromage local		5.80€
Planche de fromage à partager		9.50€

Problèmes d'allergies ? consultez nous.
Consultez l'origine de nos viandes, sur l'ardoise dans la grande salle