



Menu Semaine

21,90€



**Menu non servi le vendredi soir,
le week-end, les veilles et jours de fêtes**

Entrée

Terrine de gibier aux pruneaux et sa confiture d'oignons
ou

Salade de penne et légumes croquants au saumon fumé
ou

Entrée du moment

Plat principal

Suggestion du moment
ou

Poisson du marché

Fromage ou dessert

Assiette aux 3 fromages et sa salade
ou

Crème brûlée à la vanille
ou

Sablé breton crème pistache et sa glace chocolat

Prix net service compris

***Selon l'arrivée de nos produits, veuillez nous excuser de ne pouvoir certains jours
assurer l'intégralité de nos plats.***

Tout plat changé au menu sera compté à la carte

Menu Découverte

33,90€

Entrée

Tête de veau, sauce aux herbes
ou
Crème de butternut et ses gnocchis
ou
Fricassée de penne aux crevettes

Plat principal

Dos de loup de mer au coulis de crustacés
ou
Présa de cochon aux morilles
ou
Souris de cerf désossée façon « grand mère »

Fromages

Fromages provenant de nos régions
ou
Méli-mélo de salades

Desserts

Nous vous proposons de consulter notre carte.
Les desserts sont à commander en début de repas.

Prix net service compris

Selon l'arrivage de nos produits, veuillez nous excuser de ne pouvoir certains jours assurer l'intégralité de nos plats.

Tout plat changé au menu sera compté à la carte





Menu Gastronomique

43,90€

(1 entrée, 1 deuxième entrée, 1 plat, fromage, dessert)

Ce menu vous est proposé à 40,90€ sans la deuxième entrée

Entrée

Foie gras frais «maison» et son chutney d'oignons

ou

Salade de langoustines et ris de veau

Deuxième entrée

Filet de turbot poêlé

Plat principal

Rôti de lotte au lard

ou

Pavé de cerf aux marrons, sauce grand veneur

Fromages

Fromages provenant de nos régions

ou

Méli-mélo de salades

Desserts

Nous vous proposons de consulter notre carte.

Les desserts sont à commander en début de repas.

Prix net service compris

Selon l'arrivage de nos produits, veuillez nous excuser de ne pouvoir certains jours assurer l'intégralité de nos plats.

Tout plat changé au menu sera compté à la carte



Menu Dégustation

53€

**Ce menu vous est servi
en petite quantité
et non servi après 13h et après 21h**



Foie gras frais et son chutney

Petite salade de crevettes et saumon fumé

Duo de lotte et loup de mer, coulis de crustacés

Douceur des Plantes

Présa de cochon et pavé de cerf aux morilles

Fromages provenant de nos régions

ou

Méli-mélo de salades

Farandole des desserts

Prix net service compris

***Selon l'arrivage de nos produits, veuillez nous excuser de ne pouvoir certains jours
assurer l'intégralité de nos plats.***

Tout plat changé au menu sera compté à la carte

La carte

Les Entrées :

Foie gras frais maison	19€
Salade de penne au saumon fumé	17€
Crèmeux de butternut aux crevettes	16€
Terrine de gibier aux pruneaux	15€

Les Poissons :

Filet de turbot au coulis de crustacés	22€
Rôti de lotte au lard	20€
Panaché de poissons au beurre légèrement salé	18€
Dos de loup de mer juste rôti à l'huile d'olives	17€

Les Viandes :

Cocotte de ris de veau	23€
Pavé de cerf aux marrons	18€
Souris de cerf, sauce grand veneur	17€
Présa de cochon aux morilles	17€

Les fromages :

Fromages provenant de nos régions	8€
Méli-mélo de salades	5€

Les Desserts :

Ils sont à commander en début de repas	8€
--	----

Suggestion du Chef

Le Mix-grill de la mer	22€
(½ homard et les poissons de la carte)	

Prix net service compris

Selon l'arrivée de nos produits, veuillez nous excuser de ne pouvoir certains jours assurer l'intégralité de nos plats.

Tout plat changé au menu sera compté à la carte

La carte des Desserts

à commander en début de repas

Crème brûlée à la vanille

Sablé breton, crème pistache
et sa glace au chocolat

Profiteroles glace vanille ou mandarine
sauce chocolat chaud et amandes grillées

Farandole des desserts

Sorbet poires et son alcool

Sorbet de fruits de la passion au champagne



Menu Junior (*jusqu'à 12 ans*)

proposé par le Chef (se renseigner)

10€

(1 entrée, 1 plat, 1 dessert)



Carte des vins avec le QR code
Prix net service compris



Prix net service compris

**Selon l'arrivée de nos produits, veuillez nous excuser de ne pouvoir
certains jours assurer l'intégralité de nos plats.**

Tout plat changé au menu sera compté à la carte