



Menu Semaine

21,90€



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

Entrée

Terrine aux deux saumons et sa crème fraîche citronnée
OU
Tartine gratinée au Reblochon et jambon de pays
OU
Entrée du moment

Plat principal

Suggestion du moment
OU
Poisson du marché

Fromage ou dessert

Assiette aux 3 fromages et sa salade
OU
Le Breizh'n' roll et sa glace caramel
OU
Le Savarin Baba au rhum

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 Découverte

33,90€

Entrée

Crème de crustacés aux langoustines et lard grillé

ou

Fricassée d'escargots à la Normande

ou

Os à moelle et sa salade au magret de canard fumé

Plat principal

Dos de cabillaud en croûte de parmesan au pesto

ou

Cocotte de noix de joue de porc aux champignons

ou

Filets de cailles aux griottes

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» aux pistaches et son chutney

ou

Soupe de langoustines au ris de veau

Deuxième entrée

Noix de St Jacques justes poêlées

Plat principal

Filet de bar au chorizo et beurre légèrement salé

ou

Mignon d'agneau rôti aux herbes

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

Soupe de crustacés aux langoustines

Duo de bar et cabillaud à l'huile d'olive

Douceur des Plantes

Méli mélo de caille et agneau rôti aux herbes

Fromages provenant de nos régions

OU

Salade verte de saison

Farandole de 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 aux pistaches	22€
Fricassée d'esrcargots aux St Jacques	20€
Crémeux de langoustines	19€
Terrine de poissons	15€

Les Poissons :

Noix de St Jacques justes poêlées	24€
Filet de bar au beurre légèrement salé	22€
Panaché de poissons	20€
Dos de cabillaud rôti à l'huile d'olives	19€

Les Viandes :

Cocotte de ris de veau	29€
Filet mignon d'agneau aux herbes	23€
Noix de joue de porc aux champignons	20€
Filets de cailles aux griottes	19€

Les fromages :

Fromages provenant de nos régions	9€
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€
(1/2 homard et les poissons de la carte)	

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 des Desserts

à commander en début de repas

Le Breizh'n' roll et sa glace caramel

Le Savarin Baba au rhum

Profiteroles glace vanille ou mandarine
sauce chocolat chaud et amandes grillées

Farandole de desserts

Sorbet poires et son alcool

Sorbet de fruits de la passion au champagne



A consulter : Les allergies

Extrait du décret des allergènes n° 2015-447 du 17 avril 2015 donne les modalités de l'obligation d'informer les consommateurs de la présence des allergènes dans les produits non-emballés

(les plats au restaurant..)

Les allergènes sont :

- céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine...)
- crustacés et produits à base de crustacés
- œufs et produits à base d'œufs
- poissons et produits à base de poissons
- arachides et produits à base d'arachides
- soja et produits à base de soja
- lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
- fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, pistache...)
- céleri et produits à base de céleri
- moutarde et produits à base de moutarde
- graines de sésame et produits à base de graines de sésame
- anhydride sulfureux et sulfites (dans une certaine quantité)
- lupin et produits à base de lupin
- mollusques et produits à base de mollusques

.....

Ce décret est à disposition

**Pour tout problème d'allergie, nous prévenir
à votre réservation ou à votre arrivée**

Menu Junior (jusqu'à 12 ans) proposé par le Chef

10€ (1 entrée, 1 plat, 1 dessert)

Prix net service compris

Carte des vins avec le QR code sur table



Tickets restaurant acceptés version carte bancaire