



Menu Semaine

21,90€

Du mercredi au vendredi midi
Non servi :
le week-end, les veilles et jours de fêtes



Entrée

Croustillant de chèvre au miel et jambon de pays
ou
Salade de sot-l'y-laisse de volaille et sa crème de curry
ou
Entrée du moment

Plat principal

Suggestion du moment
ou
Poisson du marché

Fromage ou dessert

Assiette de 3 fromages
ou
Crêpes farcies aux fruits
ou
Breizh'n roll et sa glace vanille

Tout plat changé au menu, sera compté à 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.



Menu Découverte

33,90€

Entrée

Tête de veau, sauce aux herbes

ou

Crèmeux de crustacés aux langoustines et lardons

ou

Salade de lotte au magret de canard fumé

Plat principal

Pavé de sandre à l'andouille, beurre légèrement salé

ou

Duo de saucisse et magret de canard aux lentilles

ou

Tendron de veau aux champignons

Fromages

Fromages provenant de nos régions

ou

Salade de dés de brebis et chèvre aux aromates

Desserts

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

Tout plat changé au menu, sera compté à 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.



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 de fruits
ou
Fricassée de ris de veau et sot -l'y- laisse de volaille

Deuxième entrée

Noisette de lotte sauce crustacés

Plat principal

Feuilleté de St Jacques aux langoustines
ou
Pavé de selle d'agneau rôti aux herbes

Fromages

Fromages provenant de nos régions
ou
Salade de dés de brebis et chèvre aux aromates

Desserts

Pour vos Desserts, nous vous proposons de consulter
notre carte.

Les desserts sont à commander en début de repas

Tout plat changé au menu, sera compté à 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.



Menu Dégustation

53€



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

Foie gras frais de canard et son chutney de fruits

Crèmeux de crustacés aux St Jacques

Fricassée de lotte et langoustines

Douceur des Plantes

Duo de canard et selle d'agneau aux champignons

Fromages provenant de nos régions

ou

Salade de dés de brebis et chèvre aux aromates

Farandole des desserts

Tout plat changé au menu, sera compté à 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.**



La carte



Les entrées :

Foie gras frais maison et chutney de fruits	23€
Escalope de foie gras chaud	23€
Crèmeux de crustacés aux St Jacques	20€
Tête de veau sauce aux herbes	18€

Les poissons :

Noix de St Jacques au beurre légèrement salé	24€
Noisette de lotte sauce crustacés	22€
Pavé de sandre aux langoustines	20€
Panaché de poissons	20€

Les viandes :

Cocotte de ris de veau	29€
Magret de canard rôti	20€
Pavé de selle d'agneau aux herbes	20€
Tendron de veau aux champignons	18€

Les fromages :

Fromages provenant de nos régions	10€
-----------------------------------	-----

Les desserts :

à commander en début de repas	9€
-------------------------------	----

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.

La carte des Desserts

à commander en début de repas

Crêpes farcies aux fruits

Breizh'n roll et sa glace vanille

**Profiteroles glace (vanille ou mandarine)
au chocolat chaud et amandes grillées**

Farandole des desserts

Sorbet pommes vertes et son alcool

Sorbet mandarine à l'impériale



Prix net service compris

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

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



(version carte uniquement)

Notre sélection de vins au verre (16cl)



Vins blancs

Cheverny AOC

2022/2023

5,50€

Vins rouges

Cheverny AOC

2022/2023

5,50€

Côtes du Rhône AOC

2022

6,50€

Lussac St Emilion AOC

2021

7,00€



Prix net service compris

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