



# Menu Semaine

## 22,90€



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

Formule tout compris +12€ par pers.  
(apéritif maison avec ou sans alcool, vin, eau, café)

### Entrée

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

### Plat principal

Suggestion du moment  
ou  
Poisson du marché

### Desserts

Assiette de 3 fromages de nos terroirs  
ou  
Crêpes farcies aux fruits et sa crème légère  
ou  
Breizh'n roll et sa glace praliné

*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

## 34,90€



Formule boissons +12€ par pers.  
(apéritif maison avec ou sans alcool, vin, eau, café)

### 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 au beurre légèrement salé  
ou  
Filet de canette à l'orange  
ou  
Suprême de pintade à la graine de moutarde

### Fromages

Assiette de fromages de nos terroirs et sa salade

### 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

**44,90€**



**ou 41,90€ sans la deuxième entrée**

Formule boissons +12€ par pers.  
(apéritif maison avec ou sans alcool, vin, eau, café)

## Entrée

foie gras frais « maison » et son chutney de fruits  
ou  
Fricassée de ris de veau aux langoustines

## Deuxième entrée

Noisette de lotte sauce crustacés

## Plat principal

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

## Fromages

Assiette de fromages de nos provinces et sa salade

## 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*

# **La carte des Desserts**

à commander en début de repas



**Breizh'n roll et sa glace praliné**

**Crêpes farcies aux fruits et sa crème légère**

**Profiteroles glace vanille ou praliné  
sauce chocolat chaud et amandes grillées**

**Farandole des desserts**

**Sorbet pêches et Champagne**

**Sorbet poires et son alcool**

**Ou sur commande :  
(1 seul gâteau pour l'ensemble de la table)**

**Omelette Norvégienne**

**Charlotte aux fruits**

**Framboisier ou fraisier**

**Gâteau chocolat**

