



Menu Semaine

22,90€



Du mercredi au vendredi midi
Menu non servi le vendredi soir,
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 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 pralinée

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€



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

Plateau de fromages de nos terroirs
ou
Salade de bouchons de chèvre au miel

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



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

Plateau de fromages de nos terroirs

ou

Salade de bouchons de chèvre au miel

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**



Chaud et froid de foie gras de canard et son chutney de fruits

Crèmeux de crustacés aux langoustines

Duo de St Jacques et sandre, beurre légèrement salé

Douceur des Plantes

Filet de canette et selle d'agneau rôtis aux herbes

Plateau de fromages de nos terroirs

ou

Salade de bouchons de chèvre au miel

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 et son chutney	23€
Escalope de foie gras chaud	23€
Tête de veau sauce aux herbes	18€
Crèmeux de crustacés aux langoustines	18€

Les Poissons :

Noix de St Jacques au beurre légèrement salé	24€
Noisette de lotte à l'andouille	24€
Pavé de sandre beurre de crustacés	23€
Panaché de poissons	20€

Les Viandes :

Cocotte de ris de veau	29€
Suprême de pintade à la graine de moutarde	22€
Pavé de selle d'agneau aux herbes	22€
Filet de canette à l'orange	20€

Les fromages :

Plateau de fromages provenant de nos terroirs	10€
Salade de bouchons de chèvre au miel	8€

Les Desserts :

Ils sont 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.

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 pralinée

Crêpes farcies aux fruits et sa crème légère

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

Farandole des desserts

Sorbet pêches et Champagne

Sorbet poires et son alcool



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)