



# Menu Semaine

## 22,90€



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

### Entrée

salade de sot-l y-laisse de volaille creme de ciboulette ou  
Burrata cremeuse au pistou et pignon pins grillés

### Plat principal

c  
Poisson du marché  
ou  
Suggestion du moment

### Fromage ou dessert

Assiette aux 3 fromages et sa salade  
ou  
Breizh n Roll et sa glace praliné  
ou  
Sablé aux fruits de saison et son sorbet



*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

**37,90€**



menu Preretraite

## Entrée

**Burrata à l'huile d'olives sur ses tomates aux 3 couleurs**

**ou**

**foie gras frais maison et son chutney de fruit**

**ou**

**Timbaline de melon au magret de canard fumé et son sorbet**

## Plat principal

**Filet de Daurade Royal poêlé, sauce vierge**

**ou**

**pluma de cochon roti a la graine de moutarde**

**ou**

**Filet de canette a l orange**

## Fromages

**Fromages provenant de nos terroirs**

**ou**

**Salade de chèvre aux 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*

# La carte des Desserts



**à commander en début de repas**

**Breiz n Roll et sa glace Praliné**

**Sablé aux fruits de saison et son sorbet**

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

**sorbet peches et champagne**

**sorbet poire et son alcool**

