

LES ENTREES

Salade Composée (Tomates Confites, Gésiers de Volaille au vinaigre de Xérès)	10.00 €
6 Huîtres n°2 de l' Île Blanche de Carantec	12.00 €
Ou 5 huîtres n°2 servies Gratinées au poivre de Sichouan et Baie de Verveine	
Coquille St Jacques à la Bretonne Maison	13.00 €
Terrine de Foie Gras Maison, Compoté d'Oignon de Roscoff	14.00 €

LES PLATS

Suprême de Pintade aux Raisins secs et Porto	16.00 €
Pièce de Bœuf Grillée, Sauce Poivre ou Sauce au Bleu	17.00 €
Pavé de Merlu, Sauce aux Herbes Fraîches	15.00 €
Escalope de Cabillaud au Lard Fumé, Sauce Miel et Vin Rouge	16.00 €

LES DESSERTS

Coupe de Glace et Sorbet (2 Parfums au Choix), Chantilly	5.00 €
Banana Split (Glace Vanille, Chocolat, Fraise, chocolat Chaud et Chantilly)	7.00 €
Assortiment de Fromages Bretons	7.00 €
Mi-Cuit au Chocolat et Glace Vanille	8.00 €
Crumble Pomme Poire au Sarrasin, Glace Caramel Fleurs de Sel	8.00 €

Tous nos plats sont Fait Maison

Origine des viandes : France

Les glaces et sorbets ne sont pas confectionnés dans
l' établissement

**Merci de nous signaler toutes allergies ou intolérances au
moment de la prise de commande**

