

LES ENTREES

Salade Composée, Œuf poché, Lardon Fumé et Parmesan	10.00 €
6 Huîtres n°2 de Carantec, Pain Toasté, Vinaigre de Cidre	12.00 €
9 Huîtres n°2 de Carantec, Pain Toasté, Vinaigre de Cidre	18.00 €
12 Huîtres n°2 de Carantec, Pain Toasté, Vinaigre de Cidre	20.00 €
Coquille Saint Jacques à la Bretonne Maison	14.00 €
Terrine de Foie Gras Maison, Compoté d'Oignon de Roscoff	14.00 €

LES PLATS

Cuisse de Canard Confité par nos soins, Sauce aux Épices Douces	17.00 €
Pièce de Bœuf Grillée (Race à Viande) , Sauce Poivre ou Sauce au Bleu	19.00 €
Assiette Végétarienne ou Végan (à composer avec le chef en début de repas)	13.00 €
Escalope de Cabillaud en Croustade d'Herbes	17.00 €
Filet de Dorade à la Plancha	19.00 €

LES DESSERTS

Coupe de Glace et Sorbet (2 Parfums au Choix), Chantilly	5.00 €
Assortiment de Fromages Bretons	7.00 €
Poire Belle-Hélène	8.00 €
Tartelette à la Mousse de Marron, Sauce Chocolat Whisky	8.00 €
Rissole de Fruits d'Automne et son Caramel au Beurre Demi Sel	8.00 €

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

**Nous disposons de pain sans gluten pour les personnes allergiques
pour les entrées ainsi que pour les toasts.**

Tous nos plats sont Fait Maison

Origine des viandes : France

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



Prix net et service compris