

MENU DE SAISON

LES ENTREES

Salade Composée, Chèvre Chaud au Miel, Lard fumé	11.00 €
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 €
Terrine de Foie Gras Breton Maison, Compotée d'Oignon de Roscoff	16.00 €
Langoustine Croustillante et Raviole d' Artichaut, Jus de Crustacés	17.00 €

LES PLATS

Suprême de Poulet Rôti, Jus de Volaille aux Herbes Fraiches	19.00 €
Tournedos de Canard Snacké, Sauce Orange Gingembre ou Épices Douces	21.00 €
Pièce de Bœuf Grillée (Race à Viande) , Sauce Poivre ou Sauce au Bleu	23.00 €
Pavé de Saumon à la Plancha, Sauce aux Algues Nori	18.00 €
Filet de Lieu Jaune aux Graines de Fenouil	20.00 €

LES DESSERTS

Coupe de Glace et Sorbet (2 Parfums au Choix), Chantilly	6.00 €
Crème Brûlée à la Vanille	7.00 €
Assortiment de Fromages Bretons	9.00 €
Coupe de Fraise Façon Melba	9.00 €
Gâteau Mi-Cuit au Chocolat	9.00 €
Pavlova aux Fruits Rouges et Citron Vert	10.00 €

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.

L' ensemble du repas est Fait Maison

Origine des viandes : France

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

Merci de commander vos desserts en début de repas.



Prix net et service compris