



## MENU

21.90 €\* | entrée, plat, dessert

15.90 €\* | entrée, plat,  
*ou* plat, dessert,  
café ou thé offerts  
*(Hors week-end et jours fériés)*

### ENTRÉES

Terrine maison selon les saisons

*ou*

Crème de potimarron aux éclats de châtaignes et copeaux de magret fumé

*ou*

Six Huitres n° 3 de la Baie de Quiberon de Mr Cailloce

*ou*

Suggestion du Jour

### PLATS

Pièce de Bœuf Française du boucher, grillée, beurre en persillade

*ou*

Rouelle de jambon de porc rôtie sauce moutarde aux algues

*ou*

Poisson du marché selon l'inspiration du chef.

*ou*

Suggestion du Jour

Chèvre Bio de Mr Boibras sur salade aux noix *(supplément 2,50 €)*

### DESSERTS

Sensation chocolat 70% sur biscuit aux noix

*ou*

Île flottante aux pralinettes roses

*ou*

Salade de fruits frais

*ou*

Déclinaison de Panna cotta et ses différents coulis

*ou*

Suggestion du Jour

\*Prix nets, boissons non comprises

Tous nos plats sont faits et élaborés maison en privilégiant les circuits courts  
ils sont susceptibles de contenir des allergènes, veuillez-vous référer à la liste se trouvant dans notre menu.



## MENU

26,90 €\* | Entrée, plat *ou* plat, dessert  
(Hors week-end et jours fériés)

31,90 €\* | Entrée, plat, dessert

36,90 €\* | avec deux entrées

## ENTRÉES

Huitres n°3 chaudes (*Baie de Quiberon de Mr Cailloce*), sur une crème de patates douces  
au curcuma et poêlée de champignons

*ou*

Panaché de Terrines du Chef et verrine de Foie gras  
de canard mi-cuit, confiture d'oignons et chutney aux fruits de saison

*ou*

Duo de Saumon fumé Bio et Truite Bretonne fumés (*Maison*),  
crème citronnée et mini navetteaux

*ou*



Clafoutis de légumes de saison au chèvre bio de Mr Boisbras et salade croquante



Brochette de St Jacques et joues de Lotte sur pique de Laurier,  
nid de légumes et crème de homard

*ou*

Filet de Bar rôti sur sa peau, crème au pistil de safran du Val d'Oust

*ou*



Veggie Burger (*galette méditerranéenne au boulgour et pois chiche*)

## PLATS

Jambonnette de Pintade farcie au Foie gras, sauce Porto

*ou*

Pavé de faux filet Français, sauce au poivre Cubébe de Java

*ou*

Conversation autour du cochon  
(*Andouillette artisanale, boudin noir, rouelle de jambon et poitrine fumée*)

Éventail de Fromages du Terroir (*supplément 3,50€*)

Chèvre bio de Mr Boisbras sur pain d'épices, rôtie au four (*supplément 4,50€*)

## DESSERTS AU CHOIX DANS LA CARTE

*Possibilité de rajouter à votre menu : une douceur bretonne 3.50 €*

\*Prix nets, boissons non comprises

Tous nos plats sont faits et élaborés maison en privilégiant les circuits courts  
ils sont susceptibles de contenir des allergènes, veuillez-vous référer à la liste se trouvant dans notre menu.