



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.