

Carte & Menus

Entrée - Plat OU Plat - Dessert* **25 €**

Entrée - Plat - Dessert* **30 €**

ENTRÉE 9€

Emincé de Canard Rôti au Miel et Vinaigre Balsamique,
Salade de Crudités et Jeunes Pousses au Sésame

Pressé de Chèvre Frais et Betterave,
Vinaigrette de Fruits Rouges et Mesclun aux Amandes

PLAT 19€

Dos de Truite Bretonne Rôti au Poivre Sauvage, Beurre Nantais,
Mousseline de Patate Douce et Bouquet de Brocolis Croquants

Filet Mignon de Porc au Lard Fumé, Jus au Romarin,
Pommes de Terre Grenailles Rôties au Aromates et Shitaké

FROMAGE 8€

Trois Sélections de l’Affineur, Mesclun de Jeunes Pousses et Herbes

DESSERT 8€

Finger Chocolat et Noisette, Crème Vanillée

Sablé Breton aux Fraises et Crémeux Citron

GLACES ET SORBETS

1 BOULE 2.10 € - 2 BOULES 3.10 € - 3 BOULES 3.90 €

Supplément chantilly 1.50 €

- Glace - Vanille, Chocolat, Café, Caramel

- Sorbet - Fraise, Framboise, Citron, Fruits Exotiques



Plats "Faits Maison" élaborés
sur place à partir de produits bruts.

*hors boisson - eau potable gratuite

Certains produits allergènes peuvent entrer dans la composition de nos recettes. Prévenez-nous !

Nous prions notre aimable clientèle de bien vouloir nous excuser si un produit venait à manquer. Prix TTC indiqués taxes et service compris.

L'origine des viandes bovines (naissance, élevage, abattage) est indiquée à l'entrée du restaurant.

Tarifs établis au 01/04/2024

menu enfant

Jusqu'12 ans inclus
Up to 12 years old included

12 €

Servi avec eau filtrée "Séquoia", Soda ou Jus de Fruit (1 verre)
Served with water, Soda or Fruit Juice (1 glass)

PLAT / MAIN COURSE

Steack haché / Chopped steak

Blanc de Volaille / Chicken

Poisson du Marché / Fish

En accompagnement / With :
Frites ou Légumes du jour / French fries or Vegetables

DESSERT / DESSERT

2 Boules de Glace / 2 scoops of ice cream

Fondant au Chocolat / Chocolate fondant