



Menu Semaine

21,90€

Du mercredi au vendredi midi
Non servi :
le week-end, les veilles et jours de fêtes



Entrée

Terrine de gibier aux pruneaux et son chutney de fruits
ou
Salade de filets de rougets
ou
Entrée du moment

Plat principal

Suggestion du moment
ou
Poisson du marché

Fromage ou dessert

Assiette de 3 fromages
ou
Baba au rhum et sa crème légère
ou
Biscuit Breton à l'ananas et son sorbet

Tout plat changé au menu, sera compté à la carte.

Prix net service compris
Selon l'arrivage de nos produits, veuillez nous excuser de ne pouvoir certains jours
assurer l'intégralité de nos plats.



Menu Découverte



33,90€

Entrée

Crèmeux de butternut aux St Jacques et huile de noix

ou

Tête de veau, sauce aux herbes

ou

Salade automnale de la mer à la coriandre

Plat principal

Filet de bar rôti sur sa peau au beurre salé

ou

Suprême de pintade poêlé et son escalope de foie gras chaud

ou

Mijotée de cerf en civet

Fromages

Assiette de fromages provenant de nos régions

Desserts

Les desserts sont à commander , consultez notre
carte.

Tout plat changé au menu, sera compté à la carte.

Prix net service compris

Selon l'arrivage de nos produits, veuillez nous excuser de ne pouvoir certains jours
assurer l'intégralité de nos plats.



Menu Gastronomique

43,90€

(1 entrée, 1 deuxième entrée, 1 plat, fromage, dessert)

Ce menu vous est proposé à 40,90€
sans la deuxième entrée

Entrée

Foie gras frais « maison » et son chutney de fruits
ou
Croustade terre et mer (crevettes, langoustines, ris de veau)

Deuxième entrée

Noix de St Jacques poêlées sur sa julienne de légumes

Plat principal

Noisettes de lotte rôties au chorizo
ou
Filet de cerf aux marrons

Fromages

Assiette de fromages provenant de nos régions

Desserts

Les desserts sont à commander , consultez notre
carte.

Tout plat changé au menu, sera compté à la carte

Prix net service compris
Selon l'arrivage de nos produits, veuillez nous excuser de ne pouvoir certains jours
assurer l'intégralité de nos plats.



Menu Dégustation

53€

**Ce menu vous est servi en petite quantité et non
servi après 21h**

Foie gras frais de canard et son chutney de fruits

Crèmeux de butternut aux St Jacques

Duo de bar et lotte rôti

Douceur des Plantes

Emincé de filet de cerf

Assiette de fromages provenant de nos régions

Farandole des desserts

Tout plat changé au menu, sera compté à la carte

Prix net service compris
Selon l'arrivage de nos produits, veuillez nous excuser de ne pouvoir certains jours
assurer l'intégralité de nos plats.

La carte des Desserts

à commander en début de repas

Baba au rhum et sa crème légère

Biscuit Breton à l'ananas et son sorbet

**Profiteroles glace (vanille ou pistaches)
au chocolat chaud et amandes grillées**

Farandole des desserts

Sorbet pommes vertes et son alcool

Sorbet ananas au champagne

Ou sur commande :

Omelette Norvégienne

Charlotte aux fruits

Fraisier ou Framboisier

Gâteau chocolat



Prix net service compris

Selon l'arrivage de nos produits, veuillez nous excuser de ne pouvoir certains jours assurer l'intégralité de nos plats.

Menu Junior (jusqu'à 12 ans) proposé par le Chef 10€

(1 entrée, 1 plat, 1 dessert)

Carte des vins avec le QR code

Prix net service compris

Le paiement de votre repas s'effectuera à votre table



(version carte uniquement)

Prix net service compris

Selon l'arrivage de nos produits, veuillez nous excuser de ne pouvoir certains jours assurer l'intégralité de nos plats.