

Menu déjeuner du lundi au vendredi à 28 € (hors jours fériés)

Entrée / plat OU Plat / dessert

Menu Terroir à 37 € (menu servi tous les jours midi et soir)

Entrée, plat, dessert

Supplément fromage à 5 €

*Nougat de chèvre frais aux fruits secs,
Jeunes poireaux en vinaigrette gourmande à l'huile de noix*

OU

Fondant de légumes d'été au basilic, Herbes folles et tapenade

*Tournedos de merlu au curry de Madagascar,
Fondue d'endives à l'orange*

OU

*Suprême de pintade au vieux vinaigre balsamique,
Polenta snackée aux tomates confites*

Tomme de vache et fleur de chèvre Bio de la ferme Gaborit

ET / OU

Sablé Breton à la rhubarbe du potager et crème glacée à la verveine citronnelle

OU

*Arlette caramélisée aux pêches, Crème légère à la vanille Bourbon,
Coulis de groseille*

Prix net- Service compris (T.V.A. : 10 %)