

Menu déjeuner à 30 €

(servi uniquement le midi en semaine hors week-end et jours fériés)

Entrée / plat OU Plat / dessert

Menu Terroir à 39 € (midi et soir)

Entrée, plat, dessert

Tarte fine au caviar d'aubergine, Gambas marinées au saté, Radis croquants

OU

*Magret de canard en fines tranches, Houmous de betterave,
Framboises fraîches et en vinaigrette*

*Rouget grondin des côtes Bretonnes, Cocos de Paimpol condimentés au citron confit,
Jus de volaille à l'ail doux*

OU

*Pintade et son beurre d'herbes sous la peau,
Mousseline de pommes de terre, Brunoise d'automne*

*Figues rôties au Porto, Biscuit pain de Gênes,
Crèmeux au miel, Glace vanille*

OU

Namelaka café, Croustillant au riz soufflé, Espuma vanillée et glace arabica

Supplément fromage :

Assiette de fromages (tomme de vache et fleur de chèvre Bio de la ferme Gaborit) : 5 €

OU

Plateau de fromages : 12 €

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