

*Menu déjeuner du lundi au vendredi à 30 € (hors jours fériés)*

*Entrée / plat OU Plat / dessert*

*Menu Terroir à 39 € (menu servi tous les jours midi et soir)*

*Entrée, plat, dessert*

*Supplément fromage à 5 €*

\*\*\*\*\*

*Carpaccio de dorade mariné aux agrumes,  
Vermicelles de sarrasin*

*OU*

*Corolle de tête de veau, Sauce ravigote*

\*\*\*

*Dos de lieu en tapenade, Baies roses,  
Mitonnée de cocos de Paimpol aux herbes folles*

*OU*

*Suprême de pintade au chorizo,  
Broccolini, Sauce à la diable*

\*\*\*

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

*ET / OU*

*Minestrone de fraises de pays au basilic,  
Sorbet fromage blanc*

*OU*

*Pêche pochée à la verveine et vanille Bourbon,  
Façon Melba*

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