

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

Poireaux vinaigrette moutarde à l'ancienne, Saumon fumé et œuf de caille, Tuile croustillante

OU

Œuf mollet frit Soubise, Pleurotes, Frisée aux herbes folles, Jus de volaille perlé

Dorade grise rôtie, Purée d'artichaut et olive noire, Fenouil confit, Jus de volaille

OU

Epaule d'agneau braisée, Choux de Bruxelles du potager, Légumes racines

Tarte à la praline rose, Meringue et sorbet citron

OU

Pomme cuite au caramel de cidre, Crèmeux pruneaux et sablé breton, Glace cannelle

Supplément fromage :

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

OU

Plateau de fromages : 10 €

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