

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

Ballotine de volaille aux fruits du mendiant, Salade du potager, Emulsion noisette

OU

Terrine d'aile de raie aux piquillos et herbes folles, Vinaigrette de tomate

Dorade grise snackée à la plancha, Embeurrée de cocos de Paimpol, Emulsion au poivre de Timut

OU

Pavé de foie de veau aux câpres Lilliput, Panais rôtis, Pois gourmands, Jus au thym frais

Reine des reinettes confites aux fines épices, Sablé breton, Crème glacée à la vanille Bourbon

OU

Riz au lait, Prunes Reine-Claude, Caramel au beurre salé

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 %)