

Nos plats à la carte

LES ENTRÉES

Lotte pochée, beurre au citron confit, épinards et sarrasin croustillant	16.00€
Ravioles de cochon et bisque d'étrilles	13.00€
6 huîtres N°3 de la baie de Quiberon, grillées à la persillade ou bien nature	11.50€
Foie gras contisé au magret fumé, chutney de fruits secs et brioche chaude	18.00€
Effiloché d'ailes de raie façon rémoulade, purée fine de chou-fleur	13.50€

LES PLATS

Paleron de bœuf, velouté de carottes épicé et poêlée de légumes de saison	24.00€
Filet de cabillaud, purée de pommes de terre au sarrasin, poireaux confits et sauce crustacés	21.00€
Noisette d'agneau et artichauts, choux-rouges et jus réduit	26.00€
Filet de Saint-Pierre au vin jaune, fenouil et topinambours	29.00€

LES DESSERTS

Assiette de fromages du moment	12.00€
Pavlova à l'ananas et à la noix de coco	11.00€
Le « Petit Breton », sablé à la vanille et pommes caramélisées	10.00€
Entremet croustillant au citron et au chocolat, adouci à la fève de tonka	10.00€
Macaron à la fraise et à l'estragon	12.00€

Prix nets service compris - Hors boissons.

**Toutes nos glaces et sorbets sont fabriqués de façon artisanale et de la marque Fleur de Glace.*