



MENU DE SAISON

Entrée, Plat, Dessert : 41 €

(Servi midi et soir)

Entrée, Plat ou Plat, Dessert 33 €

(Servi le midi hors weekend et jours fériés)

Entrées

Gaspacho de petits pois à la menthe

Millefeuille de chèvre frais sur pain croustillant

Tortellini d'artichaut et chair de crabe,

Crème au citron et roquette, copeaux de parmesan

Carpaccio de daurade royale, guacamole condiment noisette

Citron confit et céleri, salade d'herbes



Plats

Quasi de veau cuit lentement, pomme de terre confite

Tian de légumes, crème d'ail et jus de veau à la noisette

Dos de cabillaud rôti, fricassée de fèves et petit pois

Purée fine de fèves et chorizo, émulsion parmesan

Paleron de bœuf black Angus en habit vert

Pomme de terre croustillante et en écrasé à la ciboulette, jus au vin rouge.



Desserts

Autour de la vanille Bourbon et du praliné dans une gaufrette

Quenelle de glace vanille

Le chocolat noir et mandarine, comme un Royal

Sorbet agrumes au poivre de Timut

L'Ananas Victoria rôti, sous un nuage de lait

Mousse chocolat Caramélia sur sablé breton

Assiette de fromages

supplément 4 €

Sélection de fromages du moment