

MENU

33,50 €

-Assiette de fruits de mer (selon arrivage)-

-6 Huitres de chez Jean-Luc Tonneau, au Vivier sur Mer-

-Terrine de foie gras fermier confiture d'oignon et salade verte +5€-

-Œuf façon bénelictine aux 2 jambons, complotée d'oignon, sauce hollandaise et salade verte-

-Feuilleté d'Escargot et champignon à la crème-

-Entrée du moment (selon arrivage)-

+

-Pièce de bœuf, frites maison, sauce moutarde à l'ancienne-

-Porc Breton mariné, cuit à basse température, jus corsé et gratin de pomme de terre-

-Moules de bouchot AOP (de juillet à décembre)-

-Filet de maigre rôti, mini ratatouille, tapenade et pesto-

-Cabillaud, légumes du moment et crème tomatée acidulée-

-Plat du moment (selon arrivage)-

+

-Assortiment de 3 fromages affinés et salade verte-

-Café gourmand +2€ ou Thé gourmand +3€-

-Tarte sablé crème citron et fruits rouge frais et glace vanille-

-Mille feuille praliné, chocolat minute et sa crème anglaise-

-Fraicheur de fruits exotiques (ananas, mangue, kiwi) sorbet passion et financier coco-

-Bavarois fruits rouges frais et son coulis, biscuit croquant chocolat blanc et glace bulgare aux fruits des bois-

-2 Boules de glace artisanale de chez Mr Elien et financiers maison-

Parfums Glaces: Chocolat, Vanille, Café, Caramel, Pistache, Rhum Raisin
Sorbets: Citron, Passion, Fraise, Framboise, Cassis