



LA CARTE AUX SAVEURS TERROIR

Les Entrées

Croustillant de chèvre cendré et andouille de Dinan au caramel de cidre	16€
Douzaine d'escargots de bourgogne au beurre maître d'hôtel	19€
Foie gras de canard (Lafitte) au porto blanc, toast brioché et pain d'épices avec une confiture d'échalotes (supplément de 8 €)	22€
Cassolette de coquilles Saint-Jacques de la Baie d'Erquy à la bretonne	22€
Gravlax de saumon mariné à l'aneth façon carpaccio	17€

Les Plats

Coquelet rôti, jus d'estragon et écrasé de pomme de terre à la noisette et truffes blanche	17€
Belle entrecôte bretonne béarnaise	24€
Paleron de bœuf braisé à l'ancienne	19€
Dos de cabillaud en blanquette de petits légumes du potager au safran	22€
Poêlée de Saint Jacques de la Baie rôties (supplément de 8 €) et velouté de crevettes rose	27€

Les desserts

Assiette de fromages affinés et mesclun de salades	15€
Brick de chèvre cendré, figues fraîches rôties aux herbes et au miel	14€
Crumble de blé noir à la banane flambée	12€
Profiteroles au chocolat chaud	14€
Moelleux aux marrons, crème anglaise à la pralinée et glace vanille	10€
Croustillant de pommes au 4 épices et noix de macadamia	12€
Tiramisu aux fruits d'automne	12€

Menu enfant

Nuggets ou cordon bleu ou steak haché ou filet de poisson et dessert au choix	20€
---	-----