

Menu Halles à 29 €



ENTREES

*Assiette du pêcheur (3 huitres n°3, bulots, 3 crevettes roses)
Six Huitres creuses n°3 de la Maison Tonneau
Cassolette de la Mer en croûte feuilletée
Flan de légumes et dés de saumon, sauce beurre blanc
Brick au Camembert Fermier et compotée de pommes - miel, pain d'épice et andouille bretonne
Entrée du Menu Chateaubriand (+4€)*

PLAT

*Choucroute de la Mer
Aile de Raie et sa sauce beurre blanc, écrasé de pommes de terre
Tranche de gigot d'agneau à la plancha, sauce au thym et frites maison
Mijoté de noix de joue de porc, sauce miel et cidre et ses frites maison
Rognons de veau poêlés au lard et sauce au Cognac et frites maison
&*

Tous les mets sont accompagnés de légumes de saison

FROMAGE

Assiette de 3 fromages et salade verte (suppl. + 3.50 €)

DESSERTS

*Flan pâtissier à la vanille Maison
Crème brûlée au grand marnier Maison
Crumble aux pommes et fruits rouges Maison
Fromage blanc et coulis de fruits rouges (ou nature)
Riz au lait de ferme local fait à l'ancienne et coulis caramel au beurre salé
Brioche perdue coulis caramel au beurre salé et boule de glace vanille
Café ou Thé Gourmand (suppl. +1.80 € ou +3.30 € si thé)
Glace au choix*