



LES ENTREES :

- Filet de truite marinée à la Chartreuse verte, salade de quinoa multicolore. 14€
- Salade de chou chinois et marrons, Saint-Jacques snackées et graines de moutarde au curry. 14€
- Velouté de Potimarron, œuf poché à 64°, champignons sauvages et tuile de pain toasté. 12€
- Terrine de Gibiers et foie gras de canard, figue rôtie. 15€ / Supplément tranche de foie gras poêlé 5€.

LES PLATS :

- Encornet grillé sur un lit de risotto à l'encre de seiche, poivrons confits. 21€
- Poisson du moment, salsa verdé, purée de brocolis et légumes racines. 18€
- Magret de canard cuit au four PANYOL, purée de betterave au beurre de cacahuète, pommes de terre sautées et trompette Royales à la plancha. 19€
- Côte de bœuf pour deux personnes (environ 950g), pommes de terre au four, sauce Béarnaise maison. 36€ par personne

LES DESSERTS : 8€

- Assiette de fromages affinés ou faisselle.
- Ile flottante aux poires poêlées à l'eau de vie, crème anglaise à la châtaigne, éclats de noisettes.
- Sablé breton, mousse légère aux agrumes et sorbet au thé Earl Grey, poivre de sichuan .
- Tarte au chocolat Valrhona, caramel beurre salé, glace vanille ou glace chocolat.
- Assortiment de glace ou sorbet.

Et pour nos jeunes convives, menu à 12€ : Volaille ou poisson du moment accompagnés de ravioles et dessert enfant.