

Couleurs d'Automne

Arbres remplis de fruits qu'en cette saison la nature Nous donne généreusement ! Gaieté dans les vignes où les raisins bien mûrs Sont cueillis en chantant.

Premiers brouillards et champignons cachés des bois Nonnettes voilées, bolets bais... Sous les noyers les enfants cherchent les dernières noix Que le vent fait tomber.

Dans un grand champ un percheron retourne la terre En fumant des nasaux Pendant qu'une volée d'oiseaux se battent à l'arrière Pour quelques vermisseaux !

De temps à autre, des aboiements cassent le silence Mêlés de coups de feu... Cache-toi petite biche des chasseurs sans clémence, Si tu veux vivre heureuse.

Jean-Claude Brinette

Le menu affaire

Produits locaux & de saison
Le menu varie en fonction du marché

À savourer exclusivement au déjeuner, hors jours fériés

Entrée / plat ou plat / dessert	27 €
Entrée / plat / dessert	31 €
Menu complet avec fromage	38 €

Entrée

Oeuf bio d'Arradon,
céleri et bouillon de crustacé

Plat au choix

Bœuf confit,
OU
Pesked au fil de l'eau, (+ 3€)
accompagnement automnal

Fromage

Trio de fromages affinés
par la fromagerie "Fromages de nos terroirs", Vannes (56)

Dessert

Tartelette,
citron, menthe
OU

Trio de sorbets et glaces maison du moment

Prix toutes taxes comprises - service compris - boissons non comprises
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Les menus

À savourer au déjeuner et au dîner

Accord mets & vins

avec menu en 7 temps, 5 verres	38
avec menu en 6 temps, 4 verres	32
avec menu en 5 temps, 3 verres	25

MENU AQUARELLE - en 7 temps - 79 €

Prélude / Saveurs d'automne / Tourteau / Langoustines / Au gré de la mer OU Pigeon de Fabrice Le Meur (56) / Voile de douceur / Figs

MENU ESQUISSE - en 6 temps - 65 €

Prélude / Saveurs d'automne / Tourteau / Au gré de la mer OU Pigeon de Fabrice Le Meur (56) / Voile de douceur / Figs

MENU ÉBAUCHE - en 5 temps - 49 €

Prélude / Saveurs d'automne / Au gré de la mer OU Pigeon de Fabrice Le Meur (56) / Voile de douceur / Figs

MENU ÉTUDIANT - en 3 temps - 39 €

(Du mardi au jeudi soir sous présentation de la carte étudiante)

Saveurs d'automne / Au gré de la mer OU Pigeon de Fabrice Le Meur (56) / Figs

À la carte

Minimum requis : entrée + plat ou plat + dessert

Entrées

Saveurs d'automne, 21 €
foie gras poêlé, champignons

Tourteau, 21 €
artichaut, bisque

Plats

Au gré de la mer, 32 €
maki de sarrasin, beurre blanc Kari Gosse

Pigeon de Fabrice Le Meur (56), 32 €
butternut

Langoustines, 34 €
tempura de sarrasin, medley de sauces

Desserts

Assiette de Fromage 11 €

Tartelette, amandine, figes 17 €

Coussin chocolat, cœur pralin 20 €

Menu Enfant (- 10 ans) - 25 €

Viande ou Pesked du jour

Sorbet ou Glace maison