

LA CARTE DU SOIR

**Formule à deux plats non disponible vendredi, samedi et jour fériés*

Formule Menu

Composez votre menu à partir de la carte

Entrée	Plat principal*	Menu enfant (moins de 12ans)
Plat principal	Entrée ou dessert	2 plats 16,50€
Fromage ou dessert	32€	3 plats 22€
41,90€		

Les plats portant ce sigle  comportent un supplément dans ces formules

L E S E N T R E E S

 **LE FOIE GRAS** (supp 2,50€) **14€**
Foie gras mi-cuit au porto blanc, chutney de pommes
Granny et son pain de campagne toasté

L'ŒUF COCOTTE  **10€**
Œuf poché façon cocotte, crème ail et fines herbes
champignons, bacon et jeunes pousses d'épinard

LA DAURADE **11€**
Méli-mélo de mangue, avocat et crevettes
tartare de daurade marinée aux agrumes et gingembre

LA SOUPE A L'OIGNON  **10€**
Soupe à l'oignon, tuile croustillante et son espuma
de Comté

L E S P L A T S

LE BŒUF **26€**
Paleron de boeuf fondant, pâtes paccheri,
espuma au fromage fumé et huile de truffe

LA VOLAILLE **22€**
Suprême de volaille cuite à basse température
purée de butternut et son jus corsé à la bière

LE BURGER DE BOEUF  **20€**
Bœuf haché du boucher, camembert, lard fumé
oignons frits, roquette, sauce moutarde, miel et herbes

LES ST JACQUES  **25€**
Noix de St Jacques snakées, blésotto au parmesan
sauce vierge à l'huile de noix, brunoise de chorizo

 **LE TRONÇON DE TURBOT** (supp 3,50€) **26€**
Tronçon de turbot rôti, pomme de terre écrasée,
champignons, poireaux, sauce au cidre et au laurier

L E S D E S S E R T S

à commander en début de repas

LA SPHERE AU CHOCOLAT **11€**
Coque au chocolat rose, sorbet lichi framboise,
Framboises, meringue, chantilly, chocolat chaud

LA CRÈME BRÛLÉE **10€**
Crème brûlée maison à la vanille de Madagascar
et Fève de tonka

LA POIRE **10€**
Poire pochée, glace yaourt, sable Breton,
croustillant à la crème de noisettes, chantilly

LE FROMAGE **12€**
sélection de la Fromagerie Ferme Sainte Suzanne

Tous les produits de notre carte sont élaborés à partir de produits frais et faits maison, certain peuvent manquer en cours de service.

Ils sont susceptibles de contenir des produits allergènes, renseignez-vous auprès de notre équipe. Information diététique :  Végétarien  Vegan  Porc

Retrouvez-nous sur les réseaux sociaux



(viande bovine d'origine française) Prix Nets, service et taxes comprises /liste des allergènes à disposition

La carte du midi

servi du mardi au vendredi midi, hors week-end et jours fériés

Composez votre menu à partir de la carte

Les plats portant ce sigle  comportent un supplément dans ces formules

Plat principal + Entrée ou Dessert 24€

Entrée + Plat principal + Dessert 29€

Plat principal + café gourmand 20€

LES ENTREES

-  Foie gras mi-cuit au porto blanc, chutney de pommes, granny, pain de campagne toasté (supp 2,50€) 14€
- Œuf poché façon cocotte, crème ail et fines herbes, champignons, bacon et jeunes pousses d'épinard  10€
- Méli-mélo de mangue, avocat et crevettes, tartare de daurade marinée aux agrumes et gingembre 11€
- Soupe à l'oignon, tuile croustillante et son espuma de comté  10€

LES PLATS

- Paleron de boeuf fondant, pâtes paccheri, espuma au fromage fumé et huile de truffe 26€
- Suprême de volaille cuite à basse température, purée de butternut et son jus corsé à la bière 22€
- Burger de bœuf, camembert, lard fumé oignons frits, roquette, sauce moutarde, miel et herbes 20€ 
-  Tronçon de turbot, pomme de terre écrasée, champignons, poireaux, sauce au cidre et au laurier (supp 3,50€) 26€
- Noix de St Jacques snakées, blésotto au parmesan, sauce vierge à l'huile de noix et brunoise de chorizo  25€

LES DESSERTS

à commander en début de repas

- La sphère au chocolat rose, sorbet litchi framboise meringue, chantilly, chocolat chaud 11€
- Crème brûlée maison à la vanille de Madagascar et Fève de tonka 10€
- Poire pochée, glace yaourt, sable Breton, croustillant à la crème de noisettes, chantilly 10€
- Sélection de la Fromagerie Ferme Sainte Suzanne 12€

Tous les produits de notre carte sont élaborés à partir de produits frais et faits maison, certains peuvent manquer en cours de service.

Ils sont susceptibles de contenir des produits allergènes, renseignez-vous auprès de notre équipe. Information diététique :  Végétarien  Vegan  Porc

Retrouvez-nous sur les réseaux sociaux



(viande bovine d'origine française) Prix Nets, service et taxes comprises / liste des allergènes à disposition