

Menu

par Alexandre Girardé

Entrées

Gravlax de truite à l'aneth, - 9,50€
fenouil croquant et citron confit.

Cromesquis de bœuf, - 9,00€
sauce tartare et copeaux de parmesan.

Velouté de potimarron, - 9,00€
crème légère, lard croustillant et croûtons dorés.

Plats

Filet de rouget, - 19,50€
duo de choux-fleurs et bisque de crevettes à l'orange.

Effiloché de canard à l'estragon, - 19,00€
crémeux de butternut et tuile de pain croustillante (façon Parmentier).

Faux-filet béarnaise, - 20,00€
galette de pomme de terre et échalotes confites.

Assortiment de légumes de saison - 17,00€

Suggestion gourmande du chef, du lundi au vendredi - 18,00€

Sélection de fromages - 10,00€

Desserts

Clémentine rôtie au romarin, - 9,00€
crème de marron et sablé breton.

Feuilleté vanille et caramel, - 9,00€
poire pochée à l'Amaretto.

Tartelette chocolat-caramel, - 9,00€
œur nougat.

Notre café gourmand - 10,00€

MENU Enfant (-12 ANS) - 12,50€

Suprême de poulet, accompagné de pommes de terre grenaille, suivi d'une boule de glace, vanille ou chocolat.