

Menu à 39€ (entrée, plat, dessert)

Entrées, 13€

- Brochette de grosses gambas bio, taboulé de boulgour (+3€)
- Œuf mollet, crémeux de pomme de terre et harengs fumés
- Beignet de cabécou et tartare de tomates au basilic
- Foie gras de canard cuisiné au naturel, chutney de figues (+8€)
- Panacotta et tataré d'asperges, espuma au jambon speck

Plats, 21€

- Parmentier de bœuf cuisiné au foie gras
- Le plat du jour
- Épaule d'agneau confite aux épices, tajine de légumes (+5€)
- Daurade « sébaste », en croûte de poivron et brandade de haddock
- Le plat du jour
- Suprêmes de caille, écrasé de pomme de terre à l'ancienne, pomme Anna

Desserts, 9€

- Brie farci aux fruits secs
- Baba au Rhum
- Coque chocolat façon opéra
- Sablé breton, crème citron et fraises de Mr Mercier
- La coupe forêt noire

Menu enfant, 12€

Boisson, volaille pomme de terre, glace

Réservation au 0238865020 Restaurant fermé le dimanche et lundi.
Pas de réservation par Mail.

