

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 cabéou 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
- Burrata crémeuse et paleron de bœuf en salade

Plats, 21€

- Parmentier de bœuf cuisiné au foie gras
- Le plat du jour
- Côte de cochon Ibérique et gratin dauphinois (+5€)
- Pavé de saumon, brandade de fenouil et combava
- Le plat du jour
- Suprêmes de volaille jaune, mousseline de petits pois au lard

Desserts, 9€

- Assiette de chèvre de notre région
- 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.

