

SUGGESTIONS DU JOUR



ENTRÉES

Burrata sur carpaccio de tomates anciennes , basilic, huile d'olive	9 €
Salade de fruits de mer au citron, huile d'olive et herbes frais	12 €
Saumon écossais fumé de Paimpol , crème de saumon, bouquet de salade	14 €
Tartare du thon rouge de ligne , coriandre, vinaigrette citron vert	16 €
Huîtres de Plougrescant Beg Vilin N° 3 par 6/9/12 citron/vinaigrette	12/18/24 €

PLATS

Penne blé dur italien, sauce de pleurotes de Plougrescant «Kebell Touseg» avec parmesan reggiano (A.O.P.) et salade mixte	18 €
Filet de Lieu Noir pané aux amandes , cuit à la poêle, purée de pommes de terre, beurre blanc citronné, salade mixte	22 €
Brochettes de Filet de Poulet sur un lit de légumes façon asiatique wok, sauce au lait de coco, citronnelle et gingembre frais	24 €
Filet Mignon cuit rosé , sauce au poivre vert de Madagascar, Linguini blé dur, légumes de la saison	26 €
Steak à la plancha , faux filet breton, gratin de pommes de terre dauphinois, sauce grand jus, légumes de la saison	28 €
Filets de poisson noble du jour snacké à la poêle, riz basmati, beurre maître d'hotel aux algues et citron, légumes de la saison	32 €

DESSERTS

Assiette de fromages affinés lait cru artisanales (A.O.P.) St.-Maure de Touraine, Morbier, Pont-l'Évêque, Tomme au l'ail des ours	12 €
Confit de pomme , crème yaourt et chantilly, graines caramélisées	9 €
Crumble et crème au citron en verrine	10 €
Coupe Colonel , boule glace Citron et vodka polonaise	10 €
Glaces & sorbets (Eric Elie) , la boule Vanille, Caramel beurre salé, Café, Noix de Coco, Kouign Amann, Citron, Framboise, Gingembre, Exotic Ginger	3 €



Tous nos repas sont faits maison et préparés à la minute par notre équipe à partir de produits frais et locaux AB/bio (légumes, salades AB permaculture). Tous les plats sont disponibles en portion enfant/senior -5 €. Les fleurs présentées sur assiette sont comestibles.

