

# SUGGESTIONS DU JOUR



## ENTRÉES

---

<b>Oeuf parfait croustillant, panure aux algues,</b> salade épinard, avec lardons grillés	12 €
vinaigrette à l'éstragon	sans lardons 10 €
<b>Fromage du chèvre</b> enroulé de lard sur fondue de poireaux	11 €
<b>Petits boulettes de Lieu Noir,</b> salade de concombre	12 €

## PLATS

---

<b>Risotto riz arborio aux pleurotes de Plougrescant,</b>	22 €
parmigiano reggiano (D.O.P.) et salade mixte	
<b>Rôti de porc breton</b> à la bavaise, salade de chou blanc et rouge	24 €
avec « Serviettenknödel » (quenelles au pain)	
<b>Filets de poisson noble du jour,</b> cuits à la poêle à l'huile d'olive et beurre salé,	28 €
riz sauvage mixte et brunoise de courgettes, légumes, beurre blanc	
<b>Coquilles St.-Jacques panées au panko</b> sur papardelles,	32 €
pois gourmands sautées, sauce au homard à la crème	

## DESSERTS

---

<b>Assiette de fromages (A.O.P.)</b> affinés, artisanales lait cru	14 €
St.-Maure de Touraine, Morbier, Pont-l'Évêque, Comté	
<b>Tiramisu classique,</b> fruits de saison	9 €
<b>Coupe Colonel,</b> boule glace Citron de Sicile (AB) et vodka polonaise	10 €
<b>Confit de melon charentais,</b> crème de yaourt, melon frais, graines caramélisées	10 €
<b>Glaces &amp; sorbets AB (Eric Elie), la boule</b>	
Vanille, Caramel beurre salé, Kouign Amann, Café Espresso,	
Citron de Sicile, Cassis, Mangue	3 €



---

Tous nos repas sont faits maison et préparés à la minute par la cheffe, la plupart selon arrivage à partir de produits frais, locaux et en AB/bio. Prenez le temps de savourer. Les plats sont disponibles en portion enfant/senior -5 €.

