

SUGGESTIONS DU JOUR



ENTRÉES

Fromage de chèvre enroulé de lard sur fondue de poireaux	11 €
Oeuf parfait croustillant, panure aux algues , sur un lit de salade mixte, vinaigrette à l'éstragon, au choix avec lardons grillé	12 €
Petits boulettes de Lieu Noir à la poêle , salade de concombre	13 €

PLATS

Linguini blé dur , sauce tomates, aubergines croute parmigiano reggiano (D.O.P.)	22 €
Émince de filet mignon breton à la zurichoise, sauce à la crème avec les pleurotes de Plougrescant et Rösti (galette de pommes de terre)	27 €
Filets de poisson noble du jour , cuits à la poêle à l'huile d'olive et beurre salé, pommes de terre risolées, légumes de saison, beurre aux algues	29 €
Coquilles St.-Jacques snackées au beurre salé, risotto riz arborio au citron et parmesan	32 €
Salade mixte (uniquement en accompagnement des plats)	6 €

DESSERTS

Coupe Colonel , boule glace Citron de Sicile (AB) et vodka polonaise	10 €
Mousseline aux framboises sur crumble biscuits d'avoine	11 €
Glaces & sorbets AB (Eric Elie), la boule Vanille, Caramel beurre salé, Kouign Amann, Café Espresso, Menthe Chocolat, 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 €.

