SUGGESTIONS DU JOUR

ENTRÉES

Oeuf parfait croustillant, panure aux algues, salade épinard, lardons grillés — 12 €
sans lardons — 10 €

Mousse d'asperges vertes et blanches, tranches de filet mignon poêlées — 14 €

Velouté du grand jus homard et langoustine, coquilles St.-Jacques snackés — 18 €

PLATS

Risotto riz arborio aux pleurotes de Plougrescant, — 22 €
parmigiano reggiano (D.O.P.) et salade mixte

Gulash mixte de boeuf et porc, pâtes parpardelle, salade mixte — 24 €

Filets de Dorade Royale, cuits à la poêle à l'huile d'olive et beurre salé, — 28 €
riz sauvage mixte et brunoise de courgettes, fenouil et poireau, beurre blanc

Brochettes de coquilles St.-Jacques avec lardon et champignons de Paris, — 32 €
purée de patates douces et céleri, beurre aux algues

DESSERTS

Assiette de fromages (A.O.P.) affinés, artisanales lait cru — 14 €
St.-Maure de Touraine, Morbier, Pont-l'Évêque, Tomme aux fleurs

Coupe Colonel, boule glace Citron de Sicile (AB) et vodka polonaise — 10 €

Mousse aux framboises sur crumble, fruits frais — 12 €

Moelleux au chocolat, salade de mangue frais, menthe haché — 14 €

Glaces & sorbets AB (Eric Elien), la boule
Vanille, Caramel beurre salé, Kouign Amann, Café Espresso,
Citron de Sicile, Cassis, Mangue — 3 €

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

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 €.