

# SUGGESTIONS DU JOUR



## ENTRÉES

---

<b>6 Huîtres de Plougrescant Beg Vilin N° 3</b> au choix avec citron/vinaigre échalotte	12 €
<b>Salade de fruits de mer</b> à l'italienne, légumes frais, vinaigrette citron, huile d'olive	14 €
<b>Tartare de saumon écossais</b> , vinaigrette citron vert	15 €
<b>Velouté du grand jus de crustacés</b> (homard, langoustines), coquilles St.-Jacques	16 €

## PLATS

---

<b>Penne au sauce Gorgonzola (DOP) et épinards</b> , salade verte	18 €
<b>Émincé du filet mignon breton</b> , sauce aux pleurotes de Plougrescant, Spätzle fait maison, salade mixte	24 €
<b>Steak du faux filet de Salers</b> , brochettes pommes de terre grenailles et lardons, légumes de saison, caviar d'aubergines, sauce grand jus maison,	28 €
<b>Medallions de Lotte</b> , cuits à la poêle, sur un lit de tagliatelles de légumes, beurre aux algues	32 €

## DESSERTS / FROMAGES

---

<b>Assiette de fromages (A.O.P.)</b> affinés, artisanales lait cru St.-Maure de Touraine, Morbier, Pont-l'Évêque, Tomme aux fleurs	14 €
<b>Crème de yaourt aux mûres</b> , graines caramélisées	9 €
<b>Tiramisu classique</b> , sans alcool	11 €
<b>Gâteau à l'orange</b> , fruits frais, boule de glace au choix	12 €
<b>Coupe Colonel</b> , boule glace Citron de Sicile (AB) et vodka polonaise	10 €
<b>Glaces &amp; sorbets AB (Eric Elie)</b> , la boule Vanille, Chocolat, Caramel beurre salé, Kouign Amann, Pistache, Citron de Sicile, Framboise, Mangue	3 €



---

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

