

# SUGGESTIONS DU JOUR



## ENTRÉES

---

<b>Quiche aux légumes et comté</b> (A.O.P.), poireaux, carottes, bouquet de salade	11 €
<b>6 Huîtres de Plougrescant Beg Vilin</b> N° 3 au choix avec citron/vinaigre échalotte	12 €
<b>Cocktail des crevettes</b> , pomme vert et concombre, sauce cocktail maison	14 €
<b>Tartare de saumon écossais (Label rouge)</b> , vinaigrette citron vert	16 €

## PLATS

---

<b>Risotto arborio aux asperges vertes</b> , poêlées à la minute, parmigiano reggiano (AOP) et salade mixte	20 €
<b>Linguini frutti di mare</b> (fruits de mer), sauce tomate et légumes, crevettes snackées à la minute, salade verte	24 €
<b>Émincé du filet mignon breton</b> , sauce aux pleurotes de Plougrescant (AB), Spätzle souabe fait maison, salade mixte	26 €
<b>Steak du faux filet d'Aubrac</b> , brochettes pommes de terre grenailles et lardons, légumes de saison, sauce grand jus maison	28 €
<b>Medallions de Lotte</b> , cuits à la poêle, sur un lit de tagliatelles de légumes, pommes de terre, 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>Coupe Colonel</b> , boule glace Citron de Sicile (AB) et vodka polonaise	10 €
<b>Tiramisu classique</b> , fruits frais, sans alcool	11 €
<b>Gâteau à l'orange</b> , fruits frais, boule de glace au choix	12 €
<b>Glaces &amp; sorbets AB (Eric Elie)</b> , la boule Vanille, Chocolat, Caramel beurre salé, Kouign Amann, Pistache, Café Espresso, 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 €.

