

SUGGESTIONS DU JOUR



ENTRÉES

Oeuf parfait croustillant, panure aux algues, salade épinard, lardons grillés	12 €
vinaigrette à l'estragon	sans lardons 10 €
Velouté d'asperges blanches des Landes au haddock fumé, croutons	13 €
Mousse d'asperges vertes et blanches, tranches de filet mignon breton poêlées	14 €

PLATS

Risotto riz arborio aux pleurotes de Plougrescant, parmigiano reggiano (D.O.P.) et salade mixte	22 €
Cordon bleu classique, carré et jambon de porc breton, fromages français, salade pommes de terre et concombre souabe	25 €
Médallions de lotte, cuits à la poêle à l'huile d'olive et beurre salé, riz sauvage mixte et brunoise de courgettes, fenouil et poireau, beurre blanc	28 €
Coquilles St.-Jacques panées au panko sur papardelles, pois gourmands sautées, sauce au homard à la crème	32 €

DESSERTS

Assiette de fromages (A.O.P.) affinés, artisanales lait cru St.-Maure de Touraine, Morbier, Pont-l'Évêque, Abondance	14 €
Coupe Colonel, boule glace Citron de Sicile (AB) et vodka polonaise	10 €
Mousseline aux framboises, sur crumble biscuits d'avoine, chantilly	12 €
Moelleux au chocolat, salade de fraises	14 €
Glaces & sorbets AB (Eric Elie), la boule 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 €.

