SUGGESTIONS DU JOUR

ENTRÉES

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

Velouté d'asperges des Landes au haddock fumé, croutons — 13 €

Mousse d'asperges vertes et blanches, tranches de filet mignon 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, salade pommes de terre et concombre souabe, sauce grand jus — 25 €

Filets de Dorade Royale, 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 €

Brochettes de coquilles St.-Jacques avec lardon et champignons de Paris, purée de pommes de terre et carottes, beurre aux algues — 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 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 €.