

SUGGESTIONS DU JOUR



ENTRÉES

Quiche aux légumes et comté AOP , poireaux, carottes, bouquet de salade	11 €
Cocktail des crevettes , pomme et concombre, sauce cocktail maison	14 €
Saumon écossais fumé à Paimpol , crème de saumon, bouquet de salade	15 €
Huîtres de Plougrescant Beg Vilin N° 3 par 6/9/12 citron/vinaigre melfor	12/18/24 €

PLATS

Risotto arborio aux pleurotes de Plougrescant et champignons , parmigiano reggiano (AOP) et salade mixte	20 €
Dos de Lieu Noir pané avec sésame , cuit à la poêle au beurre, salade pommes de terre et concombre, sauce remoulade	23 €
Linguini frutti di mare (fruits de mer), sauce tomates et légumes, crevettes, pétoncles et fenouil snackés à la minute, salade verte	25 €
Filet Mignon breton cuit rosé , sauce au poivre vert de Madagascar, purée de patate douce, légumes de saison	26 €
Steak du faux filet français (Salers) , gratin dauphinois pommes de terre, sauce grand jus maison, légumes de saison	29 €
Medallions de Lotte (pêche locale) , snacké à la poêle au beurre salé, riz mixte sauvage, beurre blanc citronné, légumes de saison	34 €

DESSERTS

Assiette de fromages (A.O.P.) affinés artisanales lait cru St.-Maure de Touraine, Morbier, Pont-l'Évêque, Tomme aux fleurs	14 €
Tartelette au chocolat et amandes , fruits frais	10 €
Gâteau à l'orange , quartiers d'orange, glace au choix	11 €
Tiramisu aux nectarines , crème mascarpone, chocolat blanc	12 €
Coupe Colonel , boule glace Citron de Sicile (AB) et vodka polonaise	10 €
Glaces & sorbets AB (Eric Elie) , la boule Vanille, Chocolat, Caramel beurre salé, Kouign Amann, Café Espresso, Citron de Sicile, Framboise, Exotic Ginger	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 €.

