

SUGGESTIONS DU JOUR



ENTRÉES

Quiche aux légumes et comté (A.O.P. 12 mois), poireaux, carottes, salade	11 €
Oeuf parfait croustillant, panure aux algues , salade de saison, lardons grillés (au choix)	12 €
6 Huîtres N° 2 de Plougrescant Beg Vilin au choix avec citron/vinaigre échalotte	14 €
Cocktail des crevettes , pomme vert et concombre, sauce cocktail maison	15 €
Tartare de saumon écossais (Label rouge) , mariné au citron vert	18 €

PLATS

Risotto riz arborio aux cèpes et girolles avec poireau, parmigiano reggiano (D.O.P.) et salade mixte	22 €
Linguini frutti di mare (fruits de mer), sauce tomates et légumes, crevettes, moules, encornet, poulpe et petoncles, salade verte	25 €
Émincé du filet mignon breton , sauce crème aux pleurotes de Plougrescant (AB), Spätzle souabe, salade mixte	26 €
Steak du faux filet de bœuf Salers , brochettes pommes de terre grenailles et lardons, légumes de saison, sauce tartare maison	28 €
Filets de poisson noble du jour , cuits à la poêle à l'huile d'olive et beurre salé sur un lit de tagliatelles de légumes, pommes de terre, beurre aux algues	32 €

DESSERTS

Assiette de fromages (A.O.P.) affinés, artisanales lait cru St.-Maure de Touraine, Morbier, Pont-l'Évêque, Tomme aux fleurs	14 €
Coupe Colonel , boule glace Citron de Sicile (AB) et vodka polonaise	10 €
Tiramisu classique , fruits frais, sans alcool	12 €
Gâteau à l'orange à la poudre d'amande , (sans gluten) fruits frais, glace au choix	13 €
Glaces & sorbets AB (Eric Elie) , 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 en AB/bio. Prenez le temps de savourer.

Les plats sont disponibles en portion enfant/senior -5 €.

