

SUGGESTIONS DU JOUR



ENTRÉES

Fromage de chèvre enroulé de lard sur fondue de poireaux	11 €
Bresaola (grisons) sur roquette , parmesan, vinaigrette citron, huile d'olive	11 €
Oeuf parfait croustillant, panure aux algues , sur un lit de salade mixte, vinaigrette à l'éstragon, au choix avec lardons grillé	12 €

PLATS

Risotto aux légumes de saison , saveurs d'asie Amok de Cambodge	22 €
Émince de filet mignon breton à la zurichoise, sauce à la crème avec les pleurotes de Plougrescant et Rösti (galette de pommes de terre)	27 €
Filets de poisson noble du jour , cuits à la poêle à l'huile d'olive et beurre salé, riz sauvage mixte brunoise de carottes, légumes de saison, beurre aux algues	29 €
Brochettes de coquilles St.-Jacques avec lardon et champignons de Paris, purée de pommes de terre au persil, beurre aux algues	32 €
Salade mixte (uniquement en accompagnement des plats)	6 €

DESSERTS

Coupe Colonel , boule glace Citron de Sicile (AB) et vodka polonaise	10 €
Moelleux au chocolat pure cacao 65 %, boue glace Vanille de Madagascar (AB)	12 €
Glaces & sorbets AB (Eric Elie), la boule Vanille, Caramel beurre salé, Kouign Amann, Café Espresso, Menthe Chocolat, 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 €.

