

A LA CARTE

Les entrées

Duo de ballotine de volaille aux légumes de saison, et son médaillon de foie gras	16 €
Corolle de Lotte et maquereau fumé au poivre, caviar d'aubergine et tartare de tomates multicolores	16 €
Foie gras au naturel, compoté d'échalotes à la Troussepinette	18 €
Cannelloni de truite fumée, chair de crabe à l'aneth et asperges vertes	18 €

Les poissons

Filet de merlu rôti, beurre blanc, riz vénéré et mini fenouil	20 €
Filet de lotte rôti sauce coriandre, risotto au chorizo et jeune légume	25 €

Les viandes

Pièce du boucher sauce marchand de vin, duxelles de champignons et écrasée de pomme de terre à l'huile de truffe	20 €
Filet de canette, mousseline de patates douces à la brunoise de courgettes	22 €
Filet de veau au poivre sauvage, pleurotes et petits pois	27 €

* n'hésitez pas à demander notre pain sans gluten au début du repas

Prix nets-service compris et hors boisson

Les fromages

Duo de fromages	6.00 €
-----------------	--------

Les desserts

Dacquoise aux noix de Pécan, chocolat rose, Litchi, Kiwi et sorbet fraise	12.00 €
------------------------------------------------------------------------------	---------

Feuillantines aux fruits rouges ; sorbet abricot	12.00 €
--------------------------------------------------	---------

Financier Amarena, mousseline au chocolat Dulcey Sorbet cerise noire, mousse d'amande et coulis de fruits rouges	14.00 €
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

Sablé Breton aux fraises, crème au citron vert et son sorbet	14.00 €
--------------------------------------------------------------	---------