

MENU

du Jour

ENTRÉES

Coquille Saint Jacques à la Bretonne.

Tataki de thon rouge, salsa de légumes.

Saumon label rouge à la parisienne snacké, pesto du chef.

Tartare de Boeuf au couteau, petite, salade de roquette.

PLATS

Fricassée de palourdes roses des Glénan et lieu jaune, parmesan, spaghetti et herbes fraîches.

Pièce de Boeuf au poivre vert, petits légumes, frites.

Volaille fermière au Boursin, sauce forestière, petits légumes et frites.

Retour de pêche (voir ardoise)

Foie de Veau, jus corsé, frites, petits légumes.

DESSERTS

Nougat glacé coulis de fruits rouges.

Pavlova ananas et mangue, crème vanille.

Mousse au chocolat croustillante, tuile aux amandes.

Ile flottante, crème anglaise, caramel délicat.

Tarte aux fraises, chantilly et sorbet fraise-basilic.

Plat	22€
Plat Dessert	29€
Entrée Plat	31€
Entrée Plat Dessert	36€