





A LA CARTE

NOS ENTRÉES

Une douzaine d'huîtres creuses n°3 (<i>Baie de Quiberon</i>)	18,90
Huîtres chaudes (<i>Baie de Quiberon</i>), sur crème de patates douces au curcuma et poêlée de champignons	15,50
Panaché de Terrines du Chef et verrine de Foie gras de canard mi-cuit, confiture d'oignons et chutney aux fruits de saison	15,90
Terrine "maison" selon l'inspiration du Chef	10,90
Duo de Saumon fumé Bio et Truite Bretonne fumés (<i>Maison</i>), crème citronnée et mini navetteaux aux œufs de poisson	15,90
Saumon Fumé Bio (<i>Maison</i>) et chèvre Bio de Mr Boisbras, salade croquante	13,50
 Clafoutis de légumes de saison au chèvre Bio de Mr Boisbras et salade croquante	12,90
Entrée du Jour	9,50

NOS POISSONS

Dorade Royale poêlée à l'huile d'olives, au beurre de tapenade	16,90
Filet de Bar rôti sur sa peau, crème au pistil de safran du Val d'Oust	17,90
Brochette de St Jacques et joues de Lotte sur pique de Laurier, nid de légumes et crème de homard	16,60
Poisson du Marché selon l'inspiration du Chef	14,50
 Veggie Burger (galette méditerranéenne au boulgour et pois chiche)	13,50

NOS VIANDES

Pavé de faux filet Français, sauce au poivre Cubébe de Java	16,50
Jambonnette de Pintade farcie au foie gras, sauce Porto	14,50
Rouelle de jambon de porc Breton rôtie sauce moutarde aux algues	13,50
Conversation autour du cochon (andouillette artisanale, boudin noir, rouelle de jambon et poitrine fumée)	15,50
Pièce de Bœuf Française du boucher, grillée, beurre en persillade	14,90
Plat du jour	10,50
Éventail de Fromages du Terroir	6,00
Chèvre bio de Mr Boisbras sur pain d'épices, rôti au four	6,50

Tous nos plats sont faits et élaborés maison en privilégiant les circuits courts
ils sont susceptibles de contenir des allergènes, veuillez-vous référer à la liste se trouvant dans notre menu.

CARTE DES DESSERTS



Sabayon tiède Ananas, raisins secs et rhum	8,40
Crème brûlée aux zestes d'agrumes	7,40
Parfait praliné et son cœur croustillant, caramel beurre salé	7,40
Tarte fine à la crème d'amande et aux fruits selon la saison <i>(A commander en début de repas)</i>	8,70
Sensation chocolat 70% sur biscuit aux noix	8,40
Soufflé glacé au pommeau, coulis de pommes, calvados	7,40
Coupe sorbets ou glaces artisanales	7,40
Déclinaisons de Panna cotta et ses différents coulis	6,90
Ile Flottante aux pralinettes roses	6,90
Salade de Fruits Frais	6,90
Suggestion du Jour	6,90

MENU ENFANT

9,90 €
(moins de douze ans)

Terrine du Chef
OU
Salade mixte et saucisson

Steak Haché de Bœuf Français
OU
Omelette aux œufs Bio de la ferme
OU
Poisson du Marché
OU
Jambon Blanc

Fromage blanc et confiture Maison
OU
Surprise glacée

Boissons au choix
(jus de Pomme ou jus d'oranges Bio)

Nos plats sont élaborés sur place à partir de produits frais, ils sont susceptibles de contenir des allergènes, veuillez-vous référer à la liste ci-dessous: Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, Kamut ou leurs souches hybridées) et les produits à base de ces céréales / Crustacés et produits à base de crustacés / Oeufs et produits à base d'œufs / Poissons et produits à base de poissons / Arachides et produits à base d'arachides / Soja et produits à base de soja / Lait et produits à base de lait (y compris le lactose) / Fruits à coque, à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistache, noix de Macadamia et noix du Queensland, et produits à base de ces fruits / Céleri et produits à base de céleri / Moutarde et produits à base de moutarde / Graines de sésame et produits à base de graines de sésame / Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimées en SO2 / Lupin et produits à base de lupin / Mollusques et produits à base de mollusques.