

SUGGESTIONS DU JOUR



ENTRÉES

Oeuf parfait panure aux algues , salade mesclun, épinard, vinaigrette à l'éstragon	10 €
avec lardons grillés	12 €
6 Huîtres de Plougrescant Beg Vilin N° 3 au choix avec citron/vinaigre échalotte	12 €
Salade de fruits de mer à l'italienne, légumes frais, vinaigrette citron, huile d'olive	15 €
Velouté du grand jus de crustacés (homard, langoustines), coquilles St.-Jacques	16 €

PLATS

Penne au sauce Gorgonzola (DOP) et épinards , salade verte	18 €
Émincé du filet mignon breton , sauce aux pleurotes de Plougrescant, Spätzle fait maison, salade mixte	24 €
Steak du faux filet de Salers , brochettes pommes de terre grenailles et lardons, légumes de saison, caviar d'aubergines, sauce grand jus maison,	28 €
Medallions de Lotte , cuits à la poêle, sur un lit de tagliatelles de légumes, beurre aux algues	32 €

DESSERTS / FROMAGES

Assiette de fromages (A.O.P.) affinés, artisanales lait cru St.-Maure de Touraine, Morbier, Pont-l'Évêque, Tomme aux fleurs	14 €
Crème de yaourt aux mûres , graines caramélisées	9 €
Tiramisu classique , sans alcool	11 €
Gâteau à l'orange , fruits frais, boule de glace au choix	12 €
Coupe Colonel , boule glace Citron de Sicile (AB) et vodka polonaise	10 €
Glaces & sorbets AB (Eric Elie) , la boule Vanille, Chocolat, Caramel beurre salé, Kouign Amann, Pistache, 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 principalement en AB/bio. Prenez le temps de savourer. Les plats sont disponibles en portion enfant/senior -5 €.

