

Soupe de poissons de Roche

CROUSTILLANT À LA ROUILLE, COMTÉ 12 MOIS, HUILE D'OLIVE DE LA VALLÉE
DES BAUX

Comme une salade Grecque

EAU DE CONCOMBRE, POIVRONS CONFITS, HUILE D'ORIGAN

...

Dorade grise de Ligne

SALADE D'AUBERGINE, POIREAUX GRILLÉS ET JUS D'ARÊTES

Cochon bio de Muzillac

SUR LE GRILL, MOUSSE DE CAROTTE, MAÏS ET BUTTERNUT, JUS COURT

...

Véritable tarte au citron meringuée

MERINGUE JUSTE BRUNIE, CITRON CRU ET QUELQUES ZESTES

Figues de Solliès

CRUMBLE HUILE D'OLIVE ET BROUSSE

Sélection de la fromagerie de Kérourzine +2 €

ENTRÉE/ PLAT OU PLAT/ DESSERT 22 €

ENTRÉE/ PLAT/ DESSERT 28 €

PLAT SEUL 16 €

**Foie de veau d'Italie (200 gr) cuit au beurre,
échalotes, vinaigre de Xérès, persil et pomme
vapeur 18 €**

NOTRE PAIN EST RÉALISÉ PAR LA BOULANGERIE LE FOURNIL BRETON
AVEC DES FARINES ISSUES DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE
LES LÉGUMES SONT CULTIVÉS EN LOCAL ET BIOLOGIQUES DANS LA
MESURE DU POSSIBLE.

LE POISSON EST SAUVAGE ET LA PÊCHE PRATiquÉE EST
RESPECTUEUSE DE L'ENVIRONNEMENT.
ICI TOUT EST FAIT MAISON. PRIX TTC SERVICE COMPRIS

POUR CONSULTER LA LISTE DES ALLERGÈNES, N'HÉSITÉZ PAS À NOUS
SOLLICITER !