

Oeuf Label Rouge Meurette

LARD NOIR DE BIGORRE ET ÉPINARDS

OU

Seiche de Bretagne au Dashi

TABOULÉ DE CHOU FLEUR

...

Cabillaud de ligne à la Plancha

SAUCE VIERGE IODÉE, NAVETS

OU

Cochon bio de Muzillac sur le grill

POIREAUX, POMME DE TERRE ET PRUNEAUX

...

Sélection de la Fromagerie de Kèrouzine

OU

La Forêt Noire

OU

Orange, pignons de pin et romarin

ENTRÉE/ PLAT OU PLAT/ DESSERT 22 €

ENTRÉE/ PLAT/ DESSERT 28 €

PLAT SEUL 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.

TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINES FRANÇAISES SAUF
INDICATION CONTRAIRE.

ICI TOUT EST FAIT MAISON. PRIX TTC SERVICE COMPRIS
POUR CONSULTER LA LISTE DES ALLERGÈNES, N'HÉSITEZ PAS À NOUS
SOLLICITER !