

MENU DU TERROIR

Entrée/ Plat ou Plat/ Dessert	27 €
Entrée/ Plat/ Dessert	32 €
Entrée/ Poisson/ Viande/ Fromage/ Dessert	50 €

Entrées

Émincé d'oignon au paprika fumé, brioche toastée, comté,
bouillon de bœuf
(Contient gluten, lactose, sulfites)

Ou

Saint-Jacques snackées à la plancha, l'épinard dans tous ses
états, émulsion d'un beurre noisette
(Contient lactose, fruits à coques, sulfites)

Plats

Retour de tempête, marinière de coquillages, céleri en deux
préparations, vierge d'agrumes
(Contient gluten, lactose, poisson, sulfite)

Ou

Cuisse de canard confite, mille-feuille de patate douce à l'ail,
pleurotes rôties, jus corsé au garam massala
(Contient lactose, sulfite, lentin)

Desserts

Sélection de la Fromagerie de Kérouzine

Ou

Riz au lait, caramel au beurre salé, marron, muesli riz soufflé,
fruits secs
(Contient lactose, fruits à coques)

Ou

Sablé breton aux fruits de la passion, meringue italienne
(Contient du gluten, lactose, oeuf)

Notre menu est élaboré avec des producteurs locaux | toutes nos viandes sont d'origine française
| nos préparations sont susceptibles de contenir des traces des 14 allergènes alimentaire | prix TTC service compris