

MENU SAVEUR 28 €



Suggestion à l'Ardoise

Poivrons Bio Marinés d'Amélia, Haddock et Gel de Citron

Notre Végétarienne ne laissera personne indifférent
(Salade au Fenouil Safrané, Mousse de Chèvre, Gingembre...)

.....

Suggestion à l'Ardoise

Poisson du Marché, Petits Pois Frais en Deux Textures et Sauce au Curry Vert
Suprême de Volaille, Carbonara et Quinoa d'Été

.....

Dessert à la Carte

MENU GOURMAND 34 €



Pâté en Croûte Maison, au Foie Gras et son Chutney

Effiloché de Raie, Salicornes Poêlées et Poireau Grillé

Tartare de Crevettes, Voile de Litchi et Vinaigrette d'Agrumes

.....

Pavé de Maigre Rôti, Tombée de Jeunes Pousses et Noisettes Torréfiées

Pièce de Bœuf et sa Tatin de Pommes de Terre au Thym

Filet Mignon de Porc, Écrasé de Pommes de Terre Saveur Marine

.....

Dessert à la Carte



**NOTRE
SPÉCIALITÉ**

La Cocotte du Chef (Pour 2 personnes)

36 €

(Duo de Poissons, Coquillages, Bisque Maison à la Bretonne et Légumes de Saison)

CARTE DES DESSERTS



Suggestion à l'Ardoise

Tartare de Poire à la Vanille et Son Fondant au Café

Galet Fondant de Chocolat Blanc, Cœur Coulant Passion

La Pomme de Pin de Guillaume, Mousse Caramel et Crèmeux Sarrasin

Entremets Façon Bavarois, Mousse de Fraises, Crème d'Amandes au Curry

À LA CARTE

Pour se mettre en appétit

Suggestion à l'Ardoise	7.50 €
Notre Végétarienne ne laissera personne indifférent	7.50 €
Poivrons Bio Marinés d'Amélia, Haddock et Gel Citron	8.00 €
Effiloché de Raie, Salicornes Poêlées et Poireau Grillé	8.50 €
Tartare de Crevettes, Voile de Litchi et Vinaigrette d'Agrumes	9.00 €
Pâté en Croûte Maison, au Foie Gras et son Chutney	9.50 €

Tendances Océanes

Suggestion à l'Ardoise	16.00 €
Poisson du Marché, Petits Pois Frais en Deux Textures et Sauce au Curry Vert	17.00 €
Pavé de Maigre Rôti, Tombée de Jeunes Pousses et Noisettes Torréfiées	18.50 €
La Cocotte du Chef (Pour 2 personnes)	36.00 €

Morceaux choisis du Boucher

Suprême de Volaille, Carbonara et Quinoa d'Été	17.00 €
Filet Mignon de Porc, Écrasé de Pommes de Terre Saveur Marine	17.50 €
Pièce de Bœuf et sa Tatin de Pommes de Terre au Thym	19.50 €

Bouquet Final

Dessert à l'Ardoise	7.50 €
Tartare de Poire à la Vanille et son Fondant au Café	8.00 €
La Pomme de Pin de Guillaume, Mousse Caramel et Crèmeux Sarrasin	8.00 €
Galet Fondant de Chocolat Blanc, Cœur Coulant Passion	8.50 €
Entremets Façon Bavarois, Mousse de Fraises, Crème d'Amandes au Curry	9.00 €

MENU POTAGER
24 €

- Entrée du "Menu Saveurs" au choix (Adapté aux végétariens)
- Tarte Fine aux Légumes de Saison
- Dessert à la Carte

MENU PITCHOUNE 12 €
FORMULE 2 PLATS 10 €

- Wrap du Moment
- Poisson ou Viande (Tagliatelles ou Riz)
- Moelleux au Chocolat ou Glace