

LES ENTREES

-   Salade Composée, Chèvre Chaud sur Tartine au Miel 10.00 €
-   6 Huîtres n°2 de Carantec, Pain Toasté à la Tomate, Vinaigre de Cidre 12.00 €
-   9 Huîtres n°2 de Carantec, Pain Toasté à la Tomate, Vinaigre de Cidre 18.00 €
-   12 Huîtres n°2 de Carantec, Pain Toasté à la Tomate, Vinaigre de Cidre 20.00 €
-   Asperge Verte au Parmesan et Jambon Serrano, Huile de Pistache et Œuf Poché 13.00 €
-   Terrine de Foie Gras Maison, Compoté d'Oignon de Roscoff 14.00 €

LES PLATS

- Pièce de Bœuf Grillée (Race à Viande) , Sauce Poivre ou Sauce au Bleu 18.00 €
- Noisette d' Agneau Farci aux Champignons, Jus Corsé à la Marjolaine 18.00 €
-   Assiette Végétarienne ou Végan (à composer avec le chef en début de repas) 13.00 €
-   Pavé de Saumon Étuvée et Crème de Nori 16.00 €
-   Filet de Dorade Grillée, Émulsion à la Graine de Fenouil..... 16.00 €

LES DESSERTS

-  Coupe de Glace et Sorbet (2 Parfums au Choix), Chantilly 5.00 €
-  Assortiment de Fromages Bretons 7.00 €
-  Coupe de Fraise Façon Melba 8.00 €
- Tartelette Crèmeuse au Chocolat 8.00 €
-  Soufflé Chaud à la Pêche Blanche 10.00 €

Merci de nous signaler toutes allergies ou intolérances au moment de la prise de commande.

**Nous disposons de pain sans gluten pour les personnes allergiques
pour les entrées ainsi que pour les toasts.**

Tous nos plats sont Fait Maison

Origine des viandes : France

Les glaces et sorbets ne sont pas confectionnés dans l' établissement



Prix net et service compris