

# Menus

**Servi tous les jours midi et soir**

**Menu en 2 services - 31€** (*Entrée, plat ou plat, dessert*)

**Menu en 3 services - 38€** (*Entrée, plat et dessert*)

**Menu en 4 services - 45€** (*2 entrées, plat et dessert*)

## Entrées

**Marbré de foie gras au naturel**, *Supplément de 3€*  
*Pain d'épices, Chutney de figue et cassis*

**Silure en gravlax**,  
*Pesto basilic et oseille sauvage*

**Escargots au bouillon d'ail doux**,  
*Condiment tomate et courgette*

## Plats

**Sandre rôti sur la peau**,  
*Aubergines, courgettes violons et sauce au vin blanc*

**Pluma de cochon**,  
*Coco de Paimpol au chorizo, jus au Tandoori Massala*

**Quasi de Veau rôti**,  
*Carottes fanes, gratin de Macaroni à la truffe d'été et comté*

## Fromages

*Assiette de fromages de nos régions en supplément à 9€*

## Dessert

**A choisir de préférence en début de repas**

**Tiramisu spéculos café**

**Ananas rôti, sablé crémeux à la verveine**

**Chocolat Amer, praliné et biscuit Cazette**

## *Suggestions*

*A partager en apéritif ou à déguster en entrée ou en plat*

Traditionnelles cuisses de grenouilles en persillade  
6 pièces à **20€** ou 12 pièces à **38 €**

Côte de veau rôti aux girolles (*environ 300g*) **38€**

## *Menu enfant*

15€

**Steak haché Ou Poisson du moment**

Avec

**Coco de Paimpol au chorizo Ou Gratin de macaroni à la truffe d'été et comté**

## *Dessert*

**Coupe de glace et sorbet**

Toutes nos viandes sont d'origine française

**Prix TTC**

# *Menu déjeuner*

**Servi uniquement les midis en semaine**

***Change chaque semaine***

Menu servi pour toute la table

**Menu en 2 services - 19€**

*(Entrée, plat ou plat, dessert)*

**Menu en 3 services - 25€**

*(Entrée, plat et dessert)*