

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

Saint Jacques snackées,
Palet Butternut et poireaux, émulsion de jus de moule

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

Ile flottante, cazette du Morvan

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 €**

Plat

Côte de veau rôtie 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)