

La Carte

Les entrées

| | |
|--|----------------|
| <i>Burrata sur un lit de tomates confites, chips de jambon Speck, sorbet tomate-basilic</i> | <i>10.50 €</i> |
| <i>Tarte fine au saumon fumé à chaud, moules, coques et fenouil croquant</i> | <i>12.50 €</i> |
| <i>Filet de rouget barbet à l'escabèche, coriandre et anis verte</i> | <i>11.00€</i> |
| <i>Salade de homard, segments d'orange sur un couscous de sarrasin, chutney aux algues et tomates confites</i> | <i>28.00 €</i> |

Les plats

| | |
|--|----------------|
| <i>Pavé de cabillaud, sauce au cari Gosse, poivron rôti, fèves et riz rond de Camargue</i> | <i>19.00 €</i> |
| <i>Magret de canard au cassis, tagliatelles de courgettes et galette de pommes de terre aux herbes</i> | <i>21.00 €</i> |
| <i>Porc Duroc de Bataillé, sauce larme du tigre, tomates-cerises, aubergine rôtie et pâtes chinoises</i> | <i>20.00 €</i> |
| <i>Faux-filet de bœuf charolais, sauce vierge, frites fraîches</i> | <i>26.00 €</i> |
| <i>« Risone » de blé tendre au piment d'Espelette, asperges vertes et légumes rôtis</i> | <i>16.00 €</i> |

Le fromage et les desserts

| | |
|--|----------------|
| <i>Assiette de trois fromages de la région</i> | <i>9.50 €</i> |
| <i>« Péniche de Malestroit » aux fraises, compotée de rhubarbe et crème de citron</i> | <i>11.00 €</i> |
| <i>Tarte aux pêches et framboises sur une crème d'amande</i> | <i>10.50 €</i> |
| <i>Dessert tout chocolat : brownie's, crème au chocolat « dulcey » et glace chocolat blanc</i> | <i>11.00 €</i> |
| <i>Café gourmand</i> | <i>6.50 €</i> |

| | |
|---|------------------------|
| <i>Glaces et sorbets de Terres Bleues à Cléguérec</i> | <i>la boule 2.50 €</i> |
| <i>Vanille Bourbon, chocolat noir, fraise, caramel au beurre salé, pistache, noisette, rhum-raisin, café, citron jaune, citron vert, cassis, framboise, abricot, ananas, mangue</i> | |

*Toutes nos viandes sont d'origine française sauf indication contraire.
(l'agneau provient de Grande-Bretagne)*

La cheffe sera heureuse de proposer des alternatives suivant vos demandes particulières : végétarien, sans gluten, allergies

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.