

La Carte

Les entrées

<i>Tartelette aux légumes de saison, vinaigrette à la citronnelle et cardamome</i>	11.00 €
<i>Céviche de dorade royale au yuzu et lait de coco</i>	13.00 €
<i>Œuf parfait, brunoise de chorizo, crème et pointes d'asperges vertes</i>	12.00 €
<i>Escalope de foie gras poêlée, glace à l'hibiscus et noisettes</i>	18.00 €

Les plats

<i>Filet de bar, sauce au safran, risotto au jus de bouillabaisse, carottes et fenouil</i>	23.00 €
<i>Porc Duroc de Batallé (Espagne), sauce au tamarin et gingembre, pommes Pont Neuf</i>	22.00 €
<i>Pavé de bœuf aux asperges vertes, tomates-cerises, tuile au parmesan et galette de pommes de terre</i>	23.00 €
<i>Faux-filet de bœuf, sauce Béarnaise, frites fraîches</i>	26.00 €
<i>Fallafel sauce au yaourt, menthe et coriandre, carottes au cumin et tomates-cerises</i>	17.00 €

Le fromage et les desserts

<i>Assiette de trois fromages de la région</i>	9.50 €
<i>Entremets à la framboise</i>	11.00 €
<i>Brownie's, crémeux de Dulcey et glace au chocolat blanc</i>	11.50 €
<i>Sablé Breton, billes de pommes rissolées au pommeau, caramel au beurre salé et yuzu</i>	11.00 €
<i>Assiette de fraises, crème d'estragon et coulis de poivron rouge</i>	11.50 €
<i>Café gourmand</i>	7.00 €

<i>Glaces et sorbets de Terres Bleues à Cléguérec</i>	la boule 2.75 €
<i>Vanille, chocolat noir, fraise, caramel au beurre salé, pistache, café, Barbe à Papa citron jaune, citron vert, fraise, cassis, mûre, framboise, abricot, ananas, mangue, pomme cidrée</i>	

Toutes nos viandes sont d'origine française sauf indication contraire.

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.