

MENU

« Corps de Garde »

Menu complet : **38.50 €**

Formule entrée et plat **ou** plat et dessert : **31.00 €**

Prix net TTC hors boissons

Tartelette au saumon fumé à chaud, moules, coques et fenouil

Ou

Salade de gambas, avocat et pomme Granny, chips de blé noir et perles de yuzu

Ou

Burratina, Coppa de Parme, tomates confites et sorbet tomate-basilic

*Filet de dorade royale, sauce aux crustacés et homard,
fettuccine de blé tendre à l'encre de seiche et petits pois*

Ou

*Magret de canard, sauce au cassis, galette de pommes de terre,
courgettes et poivron confit*

Ou

Pavé de bœuf, sauce tartare, tomates-cerises et pommes Pont-Neuf

Assiette de fromages régionaux

Ou

Sablé breton, pêche et crème d'amande

Ou

*Framboises, mousse chocolat blanc, sorbet hibiscus
et langue de chat à la pistache*

Ou

“Péniche de Malestroit” aux fraises et lemon curd

Vins en accompagnement du menu : 18 € par personne (3 verres de 100 ml)

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