



La Carte

Les plats figurant sur le menu « Corps de Garde » ne sont pas disponible pour le déjeuner

Les entrées

<i>Tartelette aux bulots, coques et crème à l'ail des ours</i>	<i>8.50 €</i>
<i>Salade à l'andouille de Guéméné, œuf de caille, lardons et chips de sarrasin</i>	<i>9.50 €</i>
<i>Asperges vertes, chips de pancetta, crème de vinaigre balsamique et parmesan</i>	<i>11.50 €</i>
<i>Tartare de thon au sésame et sauce ponzu</i>	<i>13.00 €</i>

Les plats

<i>Filet de dorade sébaste, tartare d'algues et pommes de terre grenaille</i>	<i>19.00 €</i>
<i>Pavé de cabillaud, sauce vierge, crème de petits pois, tagliatelles de courgettes et riz blanc de Camargue</i>	<i>23.00 €</i>
<i>Suprême de volaille fermière, sauce au cidre et pommeau, madeleine de pommes de terre aux herbes et légumes de saison</i>	<i>19.00 €</i>
<i>Magret de canard aux nectarines, galette de pommes de terre aux herbes fraîches et légumes de saison</i>	<i>24.00 €</i>
<i>Faux-filet de bœuf charolais, sauce barbecue, mesclun et frites fraîches</i>	<i>27.00 €</i>
<i>Dahl de lentilles corail au curry et lait de coco</i>	<i>17.00 €</i>

Le fromage et les desserts

<i>Assiette de trois fromages de la région</i>	<i>9.50 €</i>
<i>Fromage blanc de brebis, pommes rissolées au caramel de yuzu et sablé diamant</i>	<i>8.50 €</i>
<i>Gochtial façon pain perdu, glace vanille</i>	<i>9.50 €</i>
<i>Fraises de Saint-Goustan, crème Diplomate à l'estragon, coulis de poivron rouge, Feuille de brick au miel</i>	<i>10.50 €</i>
<i>Tartelette au chocolat Guanaja, sorbet et espuma framboise</i>	<i>12.00 €</i>
<i>Café gourmand</i>	<i>7.00 €</i>

Glaces et sorbets

<i>Vanille, chocolat noir, chocolat blanc, fraise, caramel au beurre salé, pistache, café, marron, figue, citron jaune, citron vert, pomelo, cassis, framboise, ananas, mangue, noix de coco, pomme verte, agrumes-verveine</i>	<i>la boule 2.75 €</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