



MENU

« Auberge »

31.00 €

Prix net TTC

Tartelette aux bulots, coques et crème à l'ail des ours

Ou

Salade à l'andouille de Guéméné, œuf de caille, lardons et chips de sarrasin

Filet de dorade sébaste, tartare d'algues et pommes de terre grenaille

ou

*Suprême de volaille fermière, sauce au cidre et pommeau,
madeleine de pommes de terre aux herbes et légumes de saison*

*Fromage blanc de brebis, pommes rissolées au caramel de yuzu
et sablé diamant*

Ou

*Gochtial façon pain perdu,
glace vanille*



Vins en accompagnement du menu : 19.00 € par personne (3 verres de 100 ml)

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

.....