



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>	9.00 €
<i>Terrine de porc aux herbes, chutney à l'ananas</i>	9.00 €
<i>Jambon cru ibérique Cebo de Campo, melon et myrtille</i>	12.00 €
<i>Tartare de saumon label rouge écossais au yuzu et légumes croquants</i>	12.50 €

Les plats

<i>Filet d'églefin au cari Gosse, fettuccine de blé tendre à l'encre de seiche et tartare de tomates fraîches à l'ail</i>	19.00 €
<i>Filet de dorade royale, sauce homardine, riz Kamalis et tomates grappe rôties</i>	23.00 €
<i>Suprême de volaille fermière, sauce au cidre et pommeau, kouign patatez et ratatouille</i>	19.00 €
<i>Magret de canard aux nectarines, galette de pommes de terre aux herbes fraîches et légumes de saison</i>	24.00 €
<i>Faux-filet de bœuf charolais, sauce barbecue et frites fraîches</i>	27.00 €
<i>Couscous de sarrasin, ratatouille et chips de parmesan</i>	17.00 €

Le fromage et les desserts

<i>Assiette de trois fromages de la région</i>	9.50 €
<i>Pavlova à l'abricot, pêche et romarin</i>	8.50 €
<i>Sablé breton aux fruits rouges et crème pâtissière à la verveine-citronnelle</i>	9.00 €
<i>Tartelette aux fraises de Saint-Goustan et crème de citron</i>	10.50 €
<i>Entremets framboise-pistache</i>	12.00 €
<i>Café gourmand</i>	7.00 €

Glaces et sorbets

la boule 2.75 €

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, agrumes-verveine

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