



MENU

« Auberge »

31.00 €

Prix net TTC

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

Ou

Terrine de porc aux herbes, chutney à l'ananas

*Filet d'églefin au cari Gosse, fettuccine de blé tendre à l'encre de seiche
et tartare de tomates fraîches à l'ail*

ou

*Suprême de volaille fermière, sauce au cidre et pommeau,
kouign patatez et ratatouille*

Pavlova à l'abricot, pêche et romarin

Ou

Sablé breton aux fruits rouges et crème pâtissière à la verveine-citronnelle



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.

.....