



La Carte

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

Les entrées

Salade de fruits de mer au fenouil et chips de blé noir	9.50 €
Burratina, nectarines rôties au miel et croûtons	9.50 €
Jambon cru ibérique Cebo de Campo, melon et myrtille	12.00 €
Gambas à l'ananas et fruit de la passion, vinaigrette passion-kosho	12.50 €

Les plats

Filet de merlu sauce crustacés sur fettuccine de blé tendre à l'encre de seiche et tartare de tomates fraîches à l'ail	19.00 €
Médaillon de lotte, sauce chorizo, riz noir, poivron confit et tomates-cerises rôties	23.00 €
Suprême de volaille fermière, sauce au cidre et pommeau, kouign patatez et ratatouille	19.00 €
Magret de canard sauce aux fruits rouges, galette de pommes de terre aux herbes fraîches, aubergine et courgette rôties	24.00 €
Faux-filet de bœuf charolais, sauce aux 3 poivres et baies rouges, tomates-cerises et frites fraîches	27.00 €
Fettuccine de blé tendre à la tomate, légumes rôtis, pesto et tuile de parmesan	17.00 €

Le fromage et les desserts

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

Glaces et sorbets

la boule 2.75 €

Vanille, chocolat noir, chocolat blanc, fraise, caramel au beurre salé, pistache, café, citron jaune, citron vert, pomelo, cassis, framboise, ananas, mangue, noix de coco

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