

Menu 29€ sans fromage - 33€ avec fromage

- Millefeuille de magret de canard au foie gras et aux pommes
- Saumon fumé d'Islande, oeuf poché sur fond d'artichaut
- Tarte fine de camembert, andouille de Guéméné et compote d'oignons
- Thon en rillettes et tartare, croustillant au sésame, coulis de piquillos



- Entrecôte grillée, beurre rouge et frites maison
- Carré d'agneau en croûte, persillé, aux noix et sa tatin de tomates cerises
- Tournedos de magret de canard, mangue caramélisée et pignons de pin, écrasé de patates douces
- Dos de cabillaud, crème d'asperges vertes et fèves, risotto à la fondue de poireaux



- Assiette de brebis et sa cerise noire



- Profiteroles de canelés, glace Vanille de Madagascar
- Gratin de fruits des îles, glace noix de coco
- Tiramisù, compote de pommes, caramel au beurre salé, glace yaourt
- Poire pochée, feuilletine et sa mousse au chocolat

