

Formule du Midi
(Hors week-end et jours fériés)

MENU 22 € (Entrée, Plat et Dessert)
MENU 19€ (Entrée/Plat ou Plat/Dessert)

Salade de coco Paimpol et coques aux œufs de poisson wasabi, sauce vinaigrette au yuzu
Paimpol bean salad with cockles, wasabi fish roe, yuzu vinaigrette sauce
OU/OR

Melon du Haut-Poitou et concombre en pickles fines tranches de jambon sec, condiment chèvre et piment d'Espelette.

Haut-Poitou melon and cucumber in pickles thin slices of dry ham, goat cheese and Espelette pepper.

Cuisse de pintade rôtie, purée d'aubergines caramélisées, pommes de terre de Noirmoutier, jus au curry rouge

Roasted guinea fowl leg, caramelised aubergine puree, Noirmoutier potatoes, red curry juice
OU/OR

Poisson du Marché en croute d'agrumes, confit de tomates « Corne des Anges », ratatouille & olives, émulsion miel-citron

In citrus crust, tomatoes confit, ratatouille and olives, honey-lemon emulsion

Assiette de fromages

Cheese plate

OU/OR

Café gourmand du Chef (suppl. 2.50€) petits desserts accompagnés d'un café, thé ou tisane
Chef's Café Gourmand (suppl. 2.50€) A selection of small desserts served with a choice of coffee, tea or herbal tea

OU/OR

Pêche blanche pochée au sirop à la verveine, pain de gêne, sorbet framboise
Poached white peach with verbena syrup, gene bread, raspberry sorbet

