

Pour le midi nous vous proposons une formule qui change chaque jour avec une entrée du jour , un poisson du jour et le choix entre fromage et assiette gourmande.

Une entrée : 9 euros

Une entrée et un poisson du jour :16.50 euros

Un poisson jour et une assiette gourmande ou le fromage :16.50 euros

Une entrée et un poisson du jour et une assiette gourmande ou un fromage :20 euros

Pour savoir le menu du jour nous le mettons sur une ardoise. Ce menu est servi uniquement le lundi midi , mardi midi , jeudi midi, vendredi midi . sauf jour fériés.

Prix net

Menu à 29 euros

(32 euros avec le fromage)

Tataki de bœuf , rémoulade de céleri, mousse curry vert
et coco.

Ou

Crème d' œufs aux herbes et saumon mariné et sablé au
parmesan.

●●●

Lieu jaune , crème de fenouil artichauts et ail noir.

Ou

Râble de lapin sauce au poivre vert et écrasée de pomme
de terre

●●●

Nems au chocolat, glace carambar.

Ou

Profiteroles glace banane, sauce caramel au beurre salé.

Prix net .

Menu à 35 euros

(38 euros avec le fromage)

Langoustines poêlées jus de carapaces fèves et brocoli
et amandes.

Ou

Foie gras poêlé , raviole de joue de bœuf et son jus de
shitaké.



Caille farcie aux champignons et ses cuisses confites.

Ou

Lotte , asperges, mousse de lard .



Ananas aux saveurs exotiques , sablé breton et sorbet
litchi.

Ou

Fondant chaud au chocolat et glace vanille .

Possibilité de menu à 45 euros avec le choix entre les deux
entrées /le poisson/la viande /fromage /et le choix de dessert.

Prix net

Carte :

Entrées :

- Foie gras poêlé et ravioles de joue de bœuf .19 euros.
- Crème d' œufs aux herbes et saumon mariné et sablé au parmesan:14 euros.
- Langoustines poêlées jus de carapaces, fèves , brocoli et amandes.19 euros
- Tataki de bœuf à l' asiatique émulsion lait de coco et curry vert.18 euros

Prix net

Poissons :

- Poisson du jour (uniquement le midi en semaine sauf jour férié)
- Lieu jaune , crème de fenouil artichauts et ail noir.16.50 euros
- Lotte , asperges mousse de lard .23 euros.

Viandes :

- Râble de lapin sauce au poivre vert et écrasée de pomme de terre 17.50 euros.
- Caille farcie aux champignons et ses cuisses confites.:23 euros.

Prix net

Desserts :

- Nems au chocolat , glace carambar :6.50 euros
- Profiteroles glace banane , sauce caramel :6.50 euros

- Ananas aux saveurs exotiques sablé breton et sorbet litchi :7.50 euros
- Fondant chaud au chocolat et glace vanille :7.50 euros
- Glace deux boules :4 euros.
- Glace trois boules :6.00 euros
- Café ou thé gourmand :8.00 euros
- Colonel :7.00 euros
- Assortiment de fromage :7.00 euros

Prix net