



MENU DU CHEF

ENTRÉE + PLAT - 30€/ PLAT + DESSERT - 28€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT - 37€

ENTRÉES

L'ŒUF BIO

Œuf mollet au pesto de roquette, sablé parmesan et légumes croquants

LA TOMATE VERTE

En gaspacho, crème d'anchois et pétales de tomates confites

LE SAUMON

Mariné et fumé par nos soins, crème acidulée

LE FOIE GRAS (BRETON)

En terrine mi-cuite aux abricots secs et gelée de vin moelleux

PLATS

LE BAR

Filet de bar, petits-pois carottes modernes, crème de chorizo

LA DORADE

Ceviche de dorade aux câpres, citrons confits et piquillos - salade de légumes croquants

LE BŒUF CRU

Tartare aux saveurs asiatiques - frites belges et salade

LE FILET DE BŒUF

Servi avec un beurre maître d'hôtel, frites belges et salade

FROMAGE OU DESSERTS

LE FROMAGE

Fromages affinés de la fromagerie Moulin du Comte

LES CITRONS

Citron jaune, citron vert et citron caviar en tartelette meringuée à notre façon

LA FRAISE

Soupe de fraises façon cappuccino, pesto de basilic sucré

LA DÉCLINAISON

Déclinaison de mini desserts du moment