

Notre Carte

Prix nets. Exprimés en Euros

LES ENTREES

Tartare de Thon Rouge au Couteau Vinaigre de Mangue	9
Médailles de Maquereau Sauce Réglisse	9
Foie Gras de Canard Maison Aux Epices de Pain d'Epices	(supp 5) 14

LES POISSONS

Dos (selon l'arrivage) Poêlé Traditionnel Beurre Blanc Légumes de Saison	18
Lotte à la Vapeur Sauce Aux d'Agrumes Légumes de Saison	(supp 9) 27

LES VIANDES

Cuisse De Lapin cuit à basse température Sauce Thaï Légumes de Saison	18
Pigeonneau (Mr Terrien) cuit à basse température Sauce Curry Noir Légumes de Saison	18
Carré d'Agneau Rôti au Four Thym & Moutarde à l'Ancienne Légumes de Saison	(supp 9) 27

NOS FROMAGES

Assiette Trois Fromages <i>Salade à l' Arabica</i>	7
--	---

LES DOUCEURS SUCREES

Parfait Glacé à la Goyave	7
Sablé Breton Crème Citron	7
Tartelette Maison Fraises	7

Menu Esprit Classique

Entrée Plat (poisson ou viande) Fromage ou Dessert	Hors supplément	34
--	-----------------	----

Allergies alimentaires, régime alimentaire spécifique, veuillez nous avvertir avant de passer commande

Les menus et plats à la carte sont susceptibles d'être modifiés à tout moment

Les plats que nous vous proposons sont soumis aux variations d'approvisionnement du marché.

Ils peuvent, par conséquent, nous faire défaut. Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts.



Invitation Gourmande Au Fil des Saisons

Prix nets, Exprimés en Euros

Menu Plaisir Gourmand

Pour l'ensemble des convives

Amuse-bouche

Foie Gras de Canard Maison |

Marmelade de Mangue

Dos (Selon l'arrivage) Poêlé

Traditionnel Beurre Blanc | Légumes de Saison

Sorbet

Cuisse de Lapin cuit à basse température

Sauce Thaï | Légumes de Saison

Assortiment de Fromages | *Salade à l'Arabica*

Parfait Glacé à la Goyave

Menu Végétarien

Entrée/Plat/douceur Sucrée **28**

54 Entrée/Plat Ou Plat/douceur Sucrée **24**

Amuse-bouche

Parmentier & Légumes de Saison

Sauce Aux Agrumes

Œufs Cocotte au Four

Et sa Salade Composée

Douceur Sucrée (Choix dans la Carte)

Menu des Petits Gourmets

(Jusqu'à 10 ans)

Menu Plat & Dessert & Boisson **13**

Menu Entrée & Plat & Dessert & Boisson **16**

Entrée

Assiette de Jambon Pays

Plat

Rumsteack (50 gr) poêlé

Garniture de Saison

ou

Filet de Poisson (Selon l'arrivage)

Garniture de Saison

Dessert du Jour

Boisson : Coca-cola Zéro / Orangina

Jus de Pomme



Les menus et plats à la carte sont susceptibles d'être modifiés à tout moment

Les plats que nous vous proposons sont soumis aux variations d'approvisionnement du marché.

Ils peuvent, par conséquent, nous faire défaut. Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts.