



Carte de Saison



ENTRÉES

- Filet de daurade rôti sur peau** **15,90 €**
Déclinaison autour de la pomme de terre, sauce aux cressons
- Terrine de Foie gras de canard maison** **19,00 €**
Chutney aux agrumes du moment, brioche toastée
- Saumon d'Écosse label rouge façon « gravlax »** **15,90 €**
Pickles de légumes, guimauve de raifort
- Noix de Saint-Jacques de Bretagne snackées** **19,00 €**
Disques de ravioles au curry rose, crème d'épinards, crosnes poêlés, huile d'olive citronnée



NOS POISSONS ET CRUSTACÉS

- Filet de Turbot laqué au beurre demi-sel** **29,00 €**
Crémeux de topinambours au poivre de voatsiperifery, copeaux de truffes
- Filet de skrei rôti sur peau** **19,00 €**
Risotto à l'encre de seiche, émulsion crémée



NOS VIANDES

- Filet de canette à la goutte de sang** **18,00 €**
Jus réduit au vinaigre de cidre bio de la ferme Bel Air à Landroff
- Filet mignon de veau « Français »** **28,00 €**
Gnocchi maison, jus réduit aux baies de sureaux



Nos mets vous sont proposés sous réserve d'éventuelles modifications dues à l'approvisionnement du marché et des saisons.
Notre chef de cuisine travaille avec des produits de saisons.
Toutes nos viandes proviennent de France. Les prix indiqués sont TTC.
N'hésitez pas à nous demander conseil pour toute modification de menu.