

Nos plats à la carte

LES ENTRÉES

Langoustines et épinards, beurre infusé au citron confit et sarrasin soufflé	16.00€
Croustillant de paleron de boeuf, condimenté à la moutarde, au miel et au curry	13.00€
6 huîtres N°3 de la baie de Quiberon, grillées à la persillade ou bien nature	11.50€
Foie gras mi-cuit, autour de la betterave, fruits rouges et estragon	18.00€
Gravlax de lieu jaune, jus de concombre, livêche et pomme granny, crème citronnée	12.50€

LES PLATS

Magret de canard au jus miel et tonka, courgettes gratinées et navets glacés	24.00€
Cabillaud en croûte d'herbes, crémeux de carottes iodé aux épices et poireaux étuvés	19.00€
Lotte et coquillages, purée fine de brocolis et légumes de saison grillés	26.00€
Filet de veau et crémeux d'artichaut, pressé de pommes de terre et échalotes grillées	28.00€
Noisette d'agneau, haricots verts au beurre et pommes de terre fondantes, condiment ail noir	32.00€

LES DESSERTS

Moelleux au chocolat, plutôt fondant à la noisette, accompagné d'une glace vanille*	10.00€
Éclosion d'été, base sablé amande, crème infusée à l'hibiscus et fruits de saison	11.00€
Baba exotique, un mélange entre la mangue et la passion, rhum infusé au romarin	10.00€
Fraisier au basilic accompagné d'un sorbet fraise*	11.00€
Assiette de fromage du moment, composée d'un assortiment de 3 fromages	12.00€

Prix nets service compris - Hors boissons.

**Toutes nos glaces et sorbets sont fabriqués de façon artisanale et de la marque Fleur de Glace.*