

ENTREES

MOULES DE PLEINE MER AU CURRY PANANG 12.

Moules décortiquées, crème de curry Panang, légumes de saison, émulsion coco, croûtons.

CARPACCIO DE POULPE 13.

Olives, câpres, coulis de tomates BIO rôties, tomates cerises BIO, huile d'olive du Moulin CastelaS.

OEUF MOLLET, MAÏS ET CHORIZO 11.

Crème de maïs, poêlée chorizo et poivrons BIO, croûtons.

PLATS

BAVETTE DE BOEUF FACON TAGLIATA 26.

Tranchée, accompagnée de salade roquette, graines torréfiées, parmesan, tomates cerises BIO, crème de balsamique et huile d'olive CastelaS. Servie avec pommes darphins et mayo-curry.

POISSON DE NOS CÔTES, DECLINAISON DE COURGETTES 24.

Poisson sélectionné par KERGLAZ, épinards d'été farci aux poissons, spaghetti et caviar de courgettes, crème safran.

CROUSTY VEGE 🌱 21.

Lentilles au curry rouge pané, caviar d'aubergines, concombre et fêta, herbes fraîches.

DESSERTS

FRAÎCHEUR DE FRUIT 10.

Fruits frais de saison, biscuit amandes, crème vanille, sorbet et meringue.

CHOCOLAT et PECAN 11.

Brownie au noix de Pécan, crémeux chocolat, praliné, caramel vanille, siphon popcorns.

TÊTE DE MOINE 🧀 10.

Confiture de carottes bio et salade verte, croustillant.

GLACES "MAITRE ARTISAN GLACIER" 🍦 (la boule) 3.

Sorbets et crème glacée FLEUR DE GLACES par VINDRET Stephane

MENU ENFANT 13.

Supplément crème fouettée: 1,20.

1 plat (voir avec le chef 🍳)
+sirop à l'eau + 1 boule de glace