

ENTREES

TATAKI DE BOEUF 13.

Cacahuètes et épice Saté, sauce soja-sésame, citron vert.

RAVIOLI MAISON AU BASILIC et FETA 12.

Coulis de tomates Bio rôties, crumble aux graines de courges, stracciatella.

OEUF À 64°C 11.

Duxelle et crème de champignons, tuile de pain au parmesan.

PLATS

MIGNON DE COCHON BRETON 24.

Cuit en basse température, marinade tomates confite, pesto de basilic, coulis de tomates BIO
gateau de pommes de terre au parmesan.

POISSON DE NOS CÔTES, DECLINAISON DE COURGETTES 24.

Poisson sélectionné par KERGLAZ, spaghetti et caviar de courgette, crème safran.

CROUSTY VEGE 🌱 21.

Lentilles au curry rouge pané, yaourt grec à la spiruline, concombre, jeunes pousses.

DESSERTS

FRAÎCHEUR DE FRUIT 10.

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

NUAGE DE RIZ AU LAIT 11.

A la fève TONKA, croustillant pécan et caramel au beurre salé vanille.

TÊTE DE MOINE 🧀 10.

Confiture de carottes bio et salade verte.

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