

Formule à 26.00 €

(prix net – boisson non comprise)

Menu à 31.50 €

(prix net – boisson non comprise)

Entrée / plat *ou* plat / dessert

Entrée / plat / fromage ou dessert

(Choix à définir dans la carte suivante)

Entrées

Prix à la carte

Blinis de blé noir et pommes de terre au crabe à l'emburrée de poireaux, au beurre de cidre et andouille de Guémené.	14.50 €
Gambas rôties sauce persillade, ravioles frits à la ricotta et herbes fraîches.	16.00 €
Médailon de foie gras de canard et sa chutney de figue.	18.00 €
Ballotin de saumon mariné, crème de ricotta aux herbes fraîches et betteraves, gaufre à l'encre de seiche.	20.00 €

Homard (selon arrivage)

(supplément de 8.00 € si inclus dans menus à 26.00 € et 31.50 €)

½ homard grillé sauce homardine, et son risotto au parmesan	26.00 €
Noix de Saint-Jacques de Groix sauce aux agrumes et risotto de céleri.	20.00 €
Filet de bar sauce mouclade et sa mousseline d'artichaut.	20.00 €

Viandes

Filet de canard poêlé sauce au thym, croustillant de foie gras, et mousseline de patate douce.	18.00 €
--	---------

Fromages

Maroilles gratinée sur pain de campagne, méli-mélo de salade.	7.00 €
Assiette de fromages affinés, méli-mélo de salade.	9.00 €

Desserts

Moelleux de chocolat, marmelade de fruits, sorbet mangue,	8.00 €
Assiette gourmande du pâtissier.	8.00 €
Tiramisu vanille/framboise, coulis et sorbet aux fruits rouges.	8.00 €
Marbré de pommes, caramel de beurre salé et sa crème glacée.	8.00 €
Poire pochée au vin et fruits rouges sur pain d'épices et glace vanille.	8.00 €