

MENU ETRAVE

28,00 €

(au choix)

Soupe de poissons, *rouille, croûtons, fromage*

Œuf en meurette, *lardons, réduction au vin rouge*

Terrine de Canard *Pickles de légumes, confiture d'oignon*

6 Huîtres Creuses N°3

*

(au choix)

Suprême de Pintade, *risotto aux champignons*

Pavé de rumsteak grillé, *frites, salade*

Pavé de saumon grillé,

légumes croquants, miel, sésame

Cotriade à notre façon,

légumes de saison, bouillon épicié

*

Fromage sur petite salade

Ou

Carte des Gourmandises

MENU PLAISANCE

43,00 €

(au choix)

Assiette de fruits de mer

9 Huîtres Creuses de Cancale N°3

Pressé de chair de crabe, *avocat, mangue, sésame*

Trilogie de Saumon, *tartare, rilette, fumé*

Foie gras mi-cuit,

Pickles de légumes, pain d'épices, figues

*

(au choix)

Noix de Saint-Jacques Poêlée,

Légumes de saison panais, sarrasin

Dos de cabillaud rôti

écrasé de pommes de terre, chorizo, beurre blanc

Filet de bar rôti

crumble de légumes au parmesan

Magret de canard rôti

écrasé de pommes de terre, pommes, jus corsé

Carré d'agneau rôti au four

légumes de saison, panais, thym

Pavé de rumsteak grillé, *frites, salade*

*

Assiette de fromages sur petite salade

*

Carte des Gourmandises

MENU GRAND LARGE

85,00 €

Flûte de Champagne et Amuse-bouche

*

6 Huîtres Creuses de Cancale N°3

Ou

Foie gras mi-cuit,

Pickles de légumes, pain d'épices, figues

Ou

Pressé de chair de crabe

avocat, mangue, sésame

*

Homard Breton grillé Alexandra

Sauce au beurre blanc

Ou

Homard Breton à l'Américaine

*

Plateau de fromages avec salade

*

Dessert

MENU ENFANT

12,00 €

Jusqu'à 12 ans

Entrée

*

Plat

*

Dessert

Prix nets, service compris - Boissons non comprises.

Demandez notre carte des allergènes à l'accueil.

Nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts.