

MENU ETRAVE

28,00 €

(au choix)

Soupe de poissons
Tartare aux 2 tomates, mozzarella et basilic
Terrine de Canard aux pruneaux
6 Huîtres Creuses N°3

*

(au choix)

Suprême de Pintade, écrasé de pommes de terre
Entrecôte grillée, sauce béarnaise
Pavé de saumon rôti,
poêlée de légumes à la coriandre
Cotriade à notre façon
Poêlée di Pasta Nature ou Saumon

*

Fromage sur petite salade

Ou

Carte des Gourmandises



MENU PLAISANCE

42,00 €

(au choix)

Assiette de fruits de mer
9 Huîtres de Cancale creuses N°3
Salade de Saint-Jacques et légumes croquants

Trilogie de Saumon

Salade de lentilles à la Granny Smith œuf coulant
Foie gras de canard, confiture de figues

*

(au choix)

Dos de cabillaud rôti
beurre d'algues, écrasé de pommes de terre

Filet de bar rôti

crumble de légumes et parmesan

Magret de canard rôti

aux 2 pommes, jus corsé

Carré d'agneau rôti, *aux herbes*

Entrecôte grillée, sauce poivre ou béarnaise
frites et 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, confiture de figues

*

Homard Breton grillé Alexan dra

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.