

LE SAMEDI ET LE DIMANCHE
LE CHEF VOUS PROPOSE

LES ENTREES :

La joue de bœuf, Médailillon de joue de bœuf confite au cœur de foie gras, poireaux grillés, Vinaigrette relevée au raifort.		12€50
L'œuf, Œuf frit à la crème de champignons et shiitakés en persillade.		9€50
La truite saumonée, Truite de mer bretonne à l'aneth et tartare fumé aux éclats fruités d'hiver.		10€50

LES PLATS :

Le cochon élevé sur paille, Mignon rôti et échine croustillante, Cerfeuil tubéreux et dauphines dorées, jus à l'Anjou rouge.		19€50
La marée, Saint-Jacques poêlées et poisson de criée, bouillon aromatisé aux épices d'Orient, Légumes couscous.		19€50
Le végétarien, Ravioles fondantes aux légumes d'automne et bleu fermier du Bois Rouzé.		16€00

LE FROMAGE :

Assiette de deux fromages	3€50	Assiette de trois fromages	5€00
---------------------------	------	----------------------------	------

LES DESSERTS :

L'amande, Douceur d'amande en galet, gelée de figues et praliné croustillant.	9€00
La banane, Tatin renversée aux bananes, crème fraîche fermière à la vanille.	9€50
Le chocolat dulcely, Biscuit tendre au pécan, mousse légère au chocolat Dulcely, crémeux à la mangue.	9€50
MENU ENFANT (jusqu'à 10 ans) Steak haché, frites. Glace artisanale du moment ou brownie. (Un verre de sirop compris)	11€00

*toutes nos viandes sont d'origine française

 Plat végétarien