

CARTE PLAISIR

PRINTEMPS

NOS ENTRÉES

- Œuf parfait, asperges vertes rôties, sabayon d'herbes fraîches  9 €
- Velouté d'épinards à la menthe, espuma à la fourme d'Ambert  9 €
- Tatin de poireaux marinés aux épices thaï, effiloché de truite fumée 10 €

NOS PLATS

- Strogonoff de champignons, tagliatelles fraîches, tuile croustillante au seigle  16 €
- Demi-magret de canard snacké brunoise de betteraves au vinaigre de framboise, céleri-rave rôti 18 €
- Dos de cabillaud doré sur peau, fenouil confit, petit épeautre, beurre blanc citronné 20 €

NOS DESSERTS

- Rhubarbe pochée, sirop d'épices douces mousse vanille, sablé breton 8 €
- Tiramisu verveine, biscuit imbibé au citron, tuile cacao 8 €
- Fondant au chocolat, crème pistache 9 €

NOS FORMULES

- Entrée + Plat ou Plat + Dessert 24 €**
- Entrée + Plat + Dessert 29 €**
- Menu enfant : Plat + dessert + sirop 14 €**

Nos produits étant frais et issus de producteurs locaux, la composition des plats peut varier selon les arrivages. Merci de votre compréhension

 Plat végétarien