

Au fil de l'eau..... 28.80 €

avec assiette de fromages du pays (*supplément 5.50 €*)

*C*hair de crabe en gelée en crustacés

& purée de purée de petits pois mentholés

*M*arinade d'huitres au citron vert & gelée de cresson



*R*imande aux mangues, fenouil grillé & bouillon de safran

*N*oix de veau, millefeuille de céleris & courges au miel, jus d'estragon



*F*récinette caramélisée, cannelés au rhum & glace pain d'épices

*T*arte au citron meringuée revisitée

Certains plats peuvent être momentanément remplacés

Merci de comprendre ce souci de fraîcheur et notre dépendance des marchés (*Prix nets*)

Toutes nos viandes sont d'origine française

Tous nos plats sont issus de produits bruts & élaborés sur place

TVA à 10%

Inspiration Automnale.... 39.70 €

avec assiette de fromages du pays (*supplément 5.50 €*)

*N*id de langoustines & œuf de caille, crème de potiron au gingembre

*S*aint-Jacques poêlées & rosace de lomo,
espouma de pommes de terre aux truffes



*R*otte en tournedos de ventrèche, risotto de quinoa
& crème de roquette

*F*ilet de chevreuil, purée de panais
& betteraves au vinaigre de framboise



*S*avarois vanille aux poires, caramel au beurre salé & glace noix

*P*arfait amarena & soupe de mûre aux cinq épices

Certains plats peuvent être momentanément remplacés

Merci de comprendre ce souci de fraîcheur et notre dépendance des marchés (*Prix nets*)

Toutes nos viandes sont d'origine française

Tous nos plats sont issus de produits bruts & élaborés sur place

TVA à 10%

La carte de Franck

Entrées

Chair de crabe en gelée de crustacés & purée de petits pois mentholés	13.00€
Marinade d'huitres au citron vert & gelée de cresson	13.00€
Mix de langoustines & œuf de caille, crème de potiron au gingembre	18.00€
Saint-Jacques poêlées & rosace de lomo, espouma de pommes de t. aux truffes	18.00€

Poissons

Lotte en tournedos de ventrèche, risotto de quinoa, crème de roquette	22.50€
Limande aux mangues, fenouil grillé & bouillon de safran	17.50€
Déclinaison de 3 plats de homard (sur réservation)	65.00€

Viandes

Coix de veau, millefeuille de céleris & courges au miel, jus d'estragon	19.50€
Filet de chevreuil, purée de panais & betteraves au vinaigre de framboise	22.50€

Certains plats peuvent être momentanément remplacés
Merci de comprendre ce souci de fraîcheur et notre dépendance des marchés (Prix nets)
Toutes nos viandes sont d'origine française TVA à 10%
Tous nos plats sont issus de produits bruts & élaborés sur place

Fromages

Assiette de fromages du pays

Ferme de Lintan , Timadeuc à Bréhan & Chèvre de Saint-Aignan ou Plouguenast 5.50€

Desserts

Frécinette caramélisée, cannelés au rhum & glace pain d'épices 6.90€

Tarte au citron meringuée revisitée 6.90€

Savarois vanille aux poires, caramel au beurre salé & glace noix 7.00€

Parfait amarena & soupe de mûre aux cinq épices 7.00€

Coupe de glace ou sorbet maison trois boules 4.00€

Certains plats peuvent être momentanément remplacés
Merci de comprendre ce souci de fraîcheur et notre dépendance des marchés (Prix nets)
Toutes nos viandes sont d'origine française
Tous nos plats sont issus de produits bruts & élaborés sur place TVA à 10%

L'Est changeante...

Sauf samedi soir, dimanche, jours fériés
& veille de fériés

17.90 €

Entrée & Plat & Dessert

15.40 €

Uniquement le midi

Plat & Dessert

Certains plats peuvent être momentanément remplacés
Merci de comprendre ce souci de fraîcheur et notre dépendance des marchés (Prix nets)
Toutes nos viandes sont d'origine française
Tous nos plats sont issus de produits bruts & élaborés sur place TVA à 10%

Les loupiots

- De 10 ans

12 € 00

Salade de tomates

Ou

Petite charcuterie

(sur réservation)



Viande ou filet de poisson/frites



Deux boules de glace maison

Une boisson au choix (coca-cola, jus d'orange, limonade)

Certains plats peuvent être momentanément remplacés

Merci de comprendre ce souci de fraîcheur et notre dépendance des marchés (Prix nets)

Toutes nos viandes sont d'origine française

Tous nos plats sont issus de produits bruts & élaborés sur place

TVA à 10%