

Au fil de l'eau..... 37.50€

Mises en bouche

*Panna cotta de légume & huile de coriandre
Crumble d'olives noires, crème de haddock*

Rillettes de poisson

vinaigrette aux agrumes

ou

Croustillant de terrine de gibier

compotée d'oignon au vin rouge

Lieu jaune

panais, crème de chorizo

ou

Jarret de bœuf cuit en pot au feu

bouillon de céleri branche, far de blé noir, brunoise de légumes

Assiette de fromages du pays Breton (supplément 7.90€)

Millefeuille de banane

mousse caramel au beurre salé

ou

Poire au vin rouge

crêpe chocolat, raisins secs, glace cardamome

ou

Tarte pomme-citron

sorbet pomme-basilic

Pour le bon déroulement du service,

nous vous serions reconnaissants de vous orienter vers le même menu

Certains plats peuvent être momentanément modifiés,
merci de comprendre ce souci de fraîcheur et notre dépendance des marchés.

Toutes nos viandes sont d'origine française.