

## 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.