

mes selections du terroir

Foie gras cuit au sel de Guérande, chutney de betteraves et fruits secs

Délicieux avec un verre de vin liquoreux + 6 euros

OU

Blinis en folie à la chair de crabe et crevette tandoori, parfum mentholé

Carré d'agneau, chutney de citron et sauce yaourt, caviar d'aubergine

OU

Bar passionnément entouré de légumes verts printaniers

L'idée du fromager + 6 euros

Dessert au choix (à commander en début de repas)

36 euros

Miam bon!



un p'tit grain de folie

Formule déjeuner à 15€

(hors dimanche et jours fériés)

Tous les 2 jours, on change tout!

Nous consulter

Formule déjeuner et dîner à 25€

Nous consulter

Tous les 2 jours,
on change tout!



Du vrai, du bon, un
menu bien de chez
nous!



LES ENTREES

Huîtres de Bretagne,	Les 6 ...8.50€	Les 9 ...12.50€	Les 12 ...17.50€
Buisson de langoustines (300gr.)			20€
Duo de fruits de mer (6 huîtres et 200gr. de langoustines).....			19€
Salade de faux filet de boeuf fumé, chou croquant et vinaigrette de framboise.....			16€
Salade verte à boire et brochette de langoustines snackées au carvi			18€
Foie gras cuit au sel de Guérande, chutney de betteraves et fruits secs			21€
Blinis en folie à la chair de crabe et crevette au tandoori, parfum mentholé.....			17€
Salade très gourmande - ananas, raisins, tomates, jambon serrano et feta			16€

LES PLATS DE VIANDE

Tartare de boeuf charolais coupé au couteau assaisonné à notre manière	18€
Le même tartare en version aller retour sur la plancha	18€
Entrecôte de boeuf Gascone VBF (280gr environ) et ses frites.....	22€
Carré d'agneau, chutney de citron et sauce yaourt, caviar d'aubergine	20€

LES PLATS DE POISSONS

Sole meunière traditionnelle.....	24€
Lotte dorée au jus d'oignons rouges et poivre de Sichuan, embeurrée de navets.....	19€
Tartare de St Jacques aux poires et concombres	21€
Bar passionnément entouré de légumes verts printaniers	20€

LES DESSERTS

L'idée du fromager (sélection de fromages et mesclun).....	10€
Nage de chocolat tiède, glace cardamome et châtaignes glacées	10€
Douceur d'ananas, coco et sorbet Pinacolada.....	10€
Soupe de fraises en infusion de fruits et sorbet de fromage blanc au citron vert	10€
Parfait glacé au beurre salé et aux noisettes, nem de poire et pomme.....	10€
Trilogie de glaces et sorbets maison - 10 parfums*.....	10€
Café gourmand (Supplément de 1€ au menu "mes sélections du terroir").....	11€

* Les Glaces: vanille, noix et caramel - Chocolat noir - Praliné - cidre et pommes - madeleine
Les Sorbets: Figues réglisse - Coing - Vin chaud glacé - Banane - Orange romarin- Fruits rouges