

Notre menu, au Gré des Saisons

Entrée / Plat / Dessert	38.00€
Entrée / Plat / Fromage / Dessert	45.00€

Entrées

Sablé farine de châtaigne, St Jacques, mousse de haddock fumé, compotée d'échalottes	12.00€
Velouté de courge Autumn crown, œuf poché du Lutin, poêlée de champignons	12.00€
Mousse de camembert, croquant de galette au blé noir, compotée pomme-oignons au cidre, pickles	11.00€

Plats

Filet de canette sauce chouchen, crémeux de topinambour, graine de sarrasin grillées	22.00€
Filet de dorade condiment amande-coriandre-citron vert, crémeux de patate douce	21.00€
Dos de cabillaud inspiration bouillabaisse	22.00€
Pavé d'agneau jus de viande au poivre de Timut, crémeux rutabaga, ketchup butternut, graines de courges	21.00€

Desserts

Palet Breton, crème de panais, poire fondante au miel et vanille, noisette caramélisée	9.00€
Brioche façon pain perdu, caramel beurre salé, noix de pécan et glace vanille	9.00€
Sablé à la farine de lentille, mascarpone crème de marron, clémentine poché aux épices	9.00€
Duo de fromages et leurs condiment	9.00€
Café Gourmand	9.00€

Notre menu du midi, au Jour le Jour

Formule Entrée Plat et Dessert

** supplément «café gourmand» 2.00€

Prix net en €

26.00€

