

*Menu à 39 euros*

*Les Entrées au choix*

*Le Crousti-Fondant d'Agneau Crèmeux au citron confit*  
*Les Asperges blanches de Boutenac Sumac et Suc de grenade*

*Les Plats au choix*

*Le Tournefort de Fruite Bretonne à la crème de cresson*  
*Le Pavé de Quasi de Veau Jus réduit au Porto*  
*« Tous nos plats sont garnis de légumes de saison »*

*Les Desserts au choix*

*Notre Pavlova Fraises et Rhubarbe*  
*L'Ananas décliné, Coriandre et Miel*

*Menu à 49 euros*

*Les Entrées au choix*

*Le Pâté en Croûte « Maison » au foie gras*  
*La Panacotta de Langoustines Marinère de Petits pois*

*Les Plats au choix*

*Le Navarin de Lotta Légumes Printanier*  
*Le Pavé d'Agneau rôti Jus à la sarriette*  
*« Tous nos plats sont garnis de légumes de saison »*

*Les Desserts au choix*

*La Marquise au chocolat Peppermint*  
*La Pastilla à la fleur d'oranger*

*A la carte...*

## Les Entrées

<i>Les Couteaux farcis « Maison » (10 pièces)</i>	<i>22</i>
<i>Le Crousti-Fondant d'Agneau Crèmeux au citron confit</i>	<i>21</i>
<i>Les Asperges blanches de Boutenac Sumac et Suc de grenade</i>	<i>21</i>
<i>Le Pâté en Croûte « Maison » au foie gras</i>	<i>24</i>
<i>La Panacotta de Langoustines Marinère de Petits pois</i>	<i>24</i>
<i>La Salade Gourmande, plat végétarien en textures</i>	<i>31</i>

## Les Plats

<i>La Saiche de pays poêlée Persillade minute</i>	<i>31</i>
<i>Le Pavé d'Esturgeon en fumée poêlée de légumes</i>	<i>31</i>
<i>Le Tournedos de Truite Bretonne à la crème de cresson</i>	<i>31</i>
<i>Le Pavé de Quasi de Veau Jus réduit au Porto</i>	<i>31</i>
<i>Le Faux filet de race Simmenthal grillé</i>	<i>44</i>
<i>Le Navarin de Lotts Légumes Printanier</i>	<i>32</i>
<i>Le Pavé d'Agneau rôti Jus à la sarriette</i>	<i>35</i>

*« Tous nos filets sont garnis de légumes de saison »*

## *Les Desserts*

<i>Notre Pavlova fraises et rhubarbe</i>	<i>12</i>
<i>L'Ananas décliné coriandre et ananas</i>	<i>12</i>
<i>La Marquise au Chocolat peppermint</i>	<i>12</i>
<i>La Pastilla à la fleur d'Oranger</i>	<i>12</i>