

Menu à 39 euros

Les Entrées au choix

La Fraicheur de Risotto crémeux aux Algues et Crevette Bouquet
La Betterave au chèvre frais, miel et thym en millefeuille

Les Plats au choix

Le Pavé de Lieu Jaune en feuille de Figuiers
Le Magret de Canard aux Fruits d'Automne
« Tous nos plats sont garnis de légumes de saison »

Les Desserts au choix

Le Cheesecake, Figues et estragon
Le Bavaois à la Poire, Sablé breton

Menu à 49 euros

Les Entrées au choix

Les Mogettes confites et Pépites de Ris de Veau rissolées
La Truite fumée « maison », Gaufre à la Courgette, crème Fenouil

Les Plats au choix

Le médaillon de Lotte au Chorizo, Risotto Bisque crustacés
Le Duo d'Agneau, rôti et croustillant, jus à la Sarriette

Les Desserts au choix

La Noix en mousse et praliné
Le Finger chocolat ganache et cacahuètes