

L'ARDOISE DU MOMENT



1 Plat au choix : 19€

Entrée-Plat ou Plat-Dessert 32€

Entrée-Plat-Dessert 39€

(Fromages +4,50€)

Pour commencer ...

Tartare de sandre à l'estragon et parmesan, tagliatelles de carottes

Pâté en croûte « maison » aromatisé au porto rouge

Ceviche de cabillaud au basilic, pétales de tomate à l'huile de noisette

Oeuf parfait, crémeux au chorizo et sablés au fromage

Suggestion ... +4€

Ensuite ...

Burger de veau breton aux oignons rouges confits et chèvre gratiné

Tataki de bœuf mariné en croûte de sésame et pavot bleu, sauce au soja

Brochette de saint jacques et gambas marinés au gingembre, jus aux herbes fraîches

Dos de merlu français cuit à l'unilatérale coulis homardine

Suggestion ...+6€

Et pour finir ... en douceurs

Mille-feuille chocolat framboises revisité, fruits rouges confits au sucre

L'incontournable soufflé chaud aux framboises fraîches

Tarte au citron meringuée déstructurée

L'innovation du Chef - à partager - +9€(pour 2 personnes)

Sélection de fromages de nos régions et sa verdurette