

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>