



Menu à 30 €/personne

Bonbon de tête de veau, copeaux de fromage de chèvre,
Radis et broccoli

(Calf's head, goat's milk cheese)

Ou

Carpaccio de saumon mariné aux épices cajun,
Gaspacho de concombre, bulots

(Salmon carpaccio, cucumber gazpacho, whelks)



Dos de mullet, barigoule d'artichaut

(Grey mullet, artichokes)

Ou

Epaule d'agneau en 2 cuissons à la menthe

(Shoulder of lamb with fresh mint)



Panna cotta à la noix de coco, sablé breton, ananas,
Glace pina colada

(Shortbreads, pineapple, panna cotta, ice cream)

Ou

Fraîcheur à la réglisse, petite salade de fraises

(Mousse flavoured with licorice, strawberries)

Ou

Plateau de fromages

(Platter of cheeses)

Prix TTC, boisson non comprise

Entrée-Plat ou Plat-Dessert : 22 €

Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts et frais