

Carte déjeuner

Servie du mercredi au samedi midi(sauf férié)

SL sans lactose V végétarien SG sans Gluten

Entrée et plat ou plat et dessert 29€

Entrée, plat et dessert 36€

Amuse bouche

V Tomate, argousier

Tuile soufflée au chèvre de Canaple

Entrées

SG Quenelle de Saint-Jacques de nos côtes, mousseux d'américaine

Raviole grasse de Haddock de chez JCD, poudre de peau

SL/SG Terrine de sanglier Français , Cumberland

V/SG/SL Carpaccio de radis à l'argousier sauvage

Plats

SG un poisson sauvage, armoricaine, carotte

SL Magret de canard IGP juste fumé, jus corsé

SL Pomme de Ris de veau croustillante suppl. 25€

V/SG Choux pontoise confit, sabayon moutarde

Desserts

SL chocolat poire

SG Crème brûlée vanilla

SG Glace du moment