

Menu

à 35€ en 3 plats

(entrée, plat et dessert ou fromage)

à 45€ en 4 plats

(entrée, poisson, viande et dessert ou fromage)

Entrées

Foie gras-pommes- poires-pain Ecossais au grué de cacaco *

Saumon Bomlo confit- chou fleur- citron-persil

Œuf Bio à 62°-volaille- champignons

Plats

Cabillaud- risotto fenouil

Omble- chou vert- carottes- sauce vin jaune *

Paleron braisé-potimarron-pommes pont neuf

Ris de veau-champignons **

Desserts

Fromages de chez Alain Michel

Chocolat- caramel- cacahuètes

Agrumes- meringues

Pommes- sablé breton

**supplément de 4 euros*

*** supplément de 8 euros*