

## NOS ENTRÉES

*Bun's feuilleté, crabe, pomme granny Smith  
et sucrine*

14€

*Salade de Gambas laquées, garniture wok*

17€

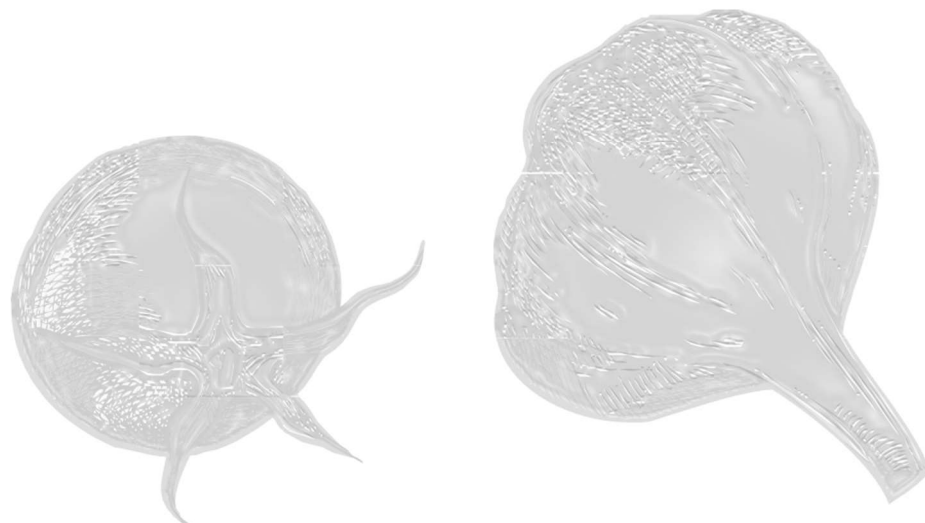
*Pressé de foie gras de canard,  
confit d'oignons et pain toasté*

16€

### *sélection du chef*

*Ris de veau poêlé, purée de carotte au cumin,  
sauce madère*

18€





## NOS POISSONS

*Filet de bar sur peau, polenta et son coulis  
poivron rouge, sauce vierge*

24€

*sélection du chef*

*Poêlée de Saint-Jacques, risotto et primeurs  
du moment, crème marinière aux coques*

28€

## NOS VIANDES

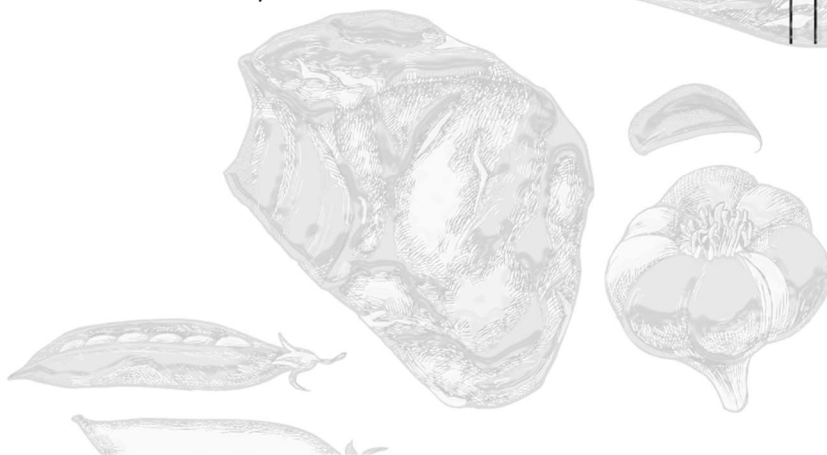
*Pavé de selle d'agneau cuit en basse  
température, jus court au romarin  
et son tian de légumes*

24€

*sélection du chef*

*Entrecôte de bœuf Angus 300gr poêlée, pommes  
frites fraîches et mesclun, sauce béarnaise*

28€





# NOTRE GOÛT VÉGÉTARIEN

(Menu sans gluten et possibilité de pain sans gluten à la demande)

Entrée : *Salade de crabe, pomme granny Smith et sucrine*

10€

Plat : *Risotto, roquette et parmesan, primeurs du moment*

16€

Dessert : *Pavlova aux fruits rouges*

8€



## MENU ENFANT

ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT 12,00€


ENTRÉE/PLAT/DESSERT 16,00€

Croquette de jambon

Cabillaud **ou** Steak haché, frites

Glace vanille et ses fraises

# NOS FROMAGES ET DESSERTS



Assiette de fromages affinés de nos provinces, et mesclun	8€
Eclair moderne vanille fraise-rhubarbe	
Macaron praliné éclats de noisette	
Pavlova aux fruits rouge	8€
<i>sélection du chef</i>	
Palet Breton, ganache chocolat noir, caramel beurre salé	8€
Colonel citron Genièvre de Houille ou Vodka	8€
Café ou thé gourmand	8€
Irish gourmand	15€
Champagne gourmand	17€

