

Pour commencer ...

Caillette aux herbes et épinards, pickles et moutarde à l'ancienne

Rillettes de saumon, sésame toasté et crème acidulée

Burrata, tomates, concombres et pignons de pain

Œuf cocote, jambon de Parme et croutons

... puis se régaler ...

Vol-au-vent de veau, oignons grelots et pâtes fraîches

Souris d'agneau, coco de Paimpol et jus au romarin +4€

Filet de bar, mousseline de céleri, embeurré de poireau et jus de viande

Dos de cabillaud, ratatouille et salsa Verde

... et pour finir ...

Cannoli stracciatella et sorbet cassis

Tarte tatin et glace vanille

Gâteau moelleux au chocolat

Assiette de fromages

Coupe de glaces artisanales

A la carte : Entrées 12€ – Plats 23€ – Desserts 8€

Nos prix sont TTC et service compris – Viandes et poissons origine France et UE