



Menu INSPIRATION



Entrée / Plat ou Plat / Dessert	27 €
Entrée / Plat / Dessert	32 €
Entrée / Poisson / Viande / Fromage / Dessert	50 €

Entrée

Noix de Saint-Jacques de Saint-Brieuc, champignons, scorsonère rôtie,
beurre de châtaigne

(Contient crustacés, gluten, sulfite, lentin, lactose)

Ou

Tataki de filet de bœuf, crème carotte, citron, gingembre, condiment
doux

(Contient sulfite, lactose, soja, sésame)

Plat

Dos de merlu cuit sur la peau, riz vénéré au bouillon de légumes, coulis
d'étrilles

(Contient lactose, poisson, crustacés, sulfite)

Ou

Moelleux de volaille jaune, compotée de choux Lorientais, légumes
racines

(Contient lactose, sulfite, gluten)

Dessert

Sélection de la Fromagerie de Kérouzine

Ou

Crème mousseline au curry, cake aux agrumes, marmelade d'orange
(Contient gluten, lactose, oeuf)

Ou

Crèmeux au café Bio du Pérou, pomme confite au caramel, chouchous
noix de pécan

(Contient lactose, fruits à coques)

Notre menu est élaboré avec des producteurs locaux | toutes nos viandes sont d'origine française
| nos préparations sont susceptibles de contenir des traces des 14 allergènes alimentaire | prix TTC
service compris

