



Menu

INSPIRATION



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

Entrée

Velouté de butternut, crème montée aux éclats de marrons, noisettes torréfiées, persil
(Contient lactose, fruits à coques)

Ou

Émietté de chair de tourteau, crémeux de chou-fleur au citron jaune, pain toasté
(Contient crustacé, lactose, gluten)

Plat

Retour de chalut, nouilles chinoises, bouillon crémeux à la citronnelle, petits légumes de saison
(Contient lactose, poisson, sulfite, soja, lentins, gluten)

Ou

Filet mignon breton rôti aux aromates, mille-feuille de pomme de terre aux oignons roses de Roscoff façon boulangère
(Contient lactose, sulfite, gluten)

Dessert

Sélection de fromages

Ou

Fraîcheur d'agrumes, crème anglaise aux fruits de la passion
(Contient lactose, gluten, fruits à coques, oeuf)

Ou

Crémeux chocolat noir, poire pochée à la fève tonka, crumble noix de COCO
(Contient du gluten, lactose, œuf, 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

