

# MENU

## ACCORD MET ET BOISSON

2 verres **12 €**

3 verres **18 €**

## ENTRÉES

### CEVICHE DE LIEU NOIR

**8 €**

Ceviche de lieu noir, espuma de haricots verts, marmelade d'orange, condiment aux fruits secs

### BALLOTINES DE VOLAILLE

**7 €**

Ballotines de volaille farcie aux herbes, purée de maïs rôti, pickles d'oignons rouges, huile au paprika

## PLATS

### CABILLAUD & CAROTTES GLACÉES

**21 €**

Dos de cabillaud basse température, carottes glacées, pesto au basilic, échalotes confites, sorbet au porto blanc

### QUASI DE VEAU & CHAMPIGNONS

**21 €**

Quasi de veau grillé, duxelles et carpaccio de champignons, tomates confites, jus corsé à la groseille

## DESSERTS

### CLAFOUTIS PÊCHE & PASTÈQUE

**7 €**

Clafoutis pêche, granité de pastèque, carpaccio de pêche, compotée de pêche au thym citron

### CHOCOLAT ET ARMAGNAC

**7 €**

Tartelette sablé breton, ganache chocolat 75 %, glace à l'Armagnac, chouchous de noisettes, tuile chocolat

## NOS INSTANTS

- Salade César & poulet pané **15 €**
- Rigatoni carbonara **18 €**
- Bavette grillée, pommes de terre grenailles et échalotes confites **25 €**
- Assiette de fromage **10 €**
- Salade de fruits **6 €**
- Yaourt à la grecque, muesli et fruits frais **8 €**
- Café gourmand **9 €**

## MENU ENFANT jusqu'à 12 ans

Merci de nous signaler toutes intolérances ou allergies.  
N'hésitez pas à nous demander le tableau des allergènes disponible à l'accueil du restaurant.

Plat étant ou pouvant être adapté pour un régime alimentaire végétarien.