

Pour l'Apéro !

Planche de brebis et confiture de cerises noires	12.00€
Planche de jambon Serrano	14.00€
Planche Mixte	15.00€

Plats signatures du Chef

Rouget cuit au grill, coquillages et risotto safrané comme une paëlla	25.00€
Tartare de bœuf français 200 g préparé, servi avec frites et salade verte	19.00€
Côte de bœuf grillée 400 g, sauce aux choix, servi avec frites et salade verte	29.00€
Salade végétarienne Produits frais et de saison selon les arrivages	17.00€

Menu Saveurs

Entrée - Plat - Dessert à 35.00€
Entrée / Plat ou Plat / Dessert à 28.00€
2 € de crédits de jeux offerts **

Les Entrées - 10.00€

Tomates aquarelles
Tomates anciennes, gaspacho de tomate, fraises et poivrons confits, espuma de Burrata, sorbet tomate basilic, herbes et fleurs

Tartare de saumon, avocat passion

Fraicheur d'asperges et son sorbet, mayonnaise d'asperges, œufs fumés de hareng

Les Plats - 24.00€

Mignon de veau, jus corsé au Cognac, Pakchoï et patates douces blanches

Cabillaud en marinière, pommes de terre fumées et beurre monté aux moules

Souris d'agneau confite au Ras el-hanout, quinoa comme un taboulé

Les Desserts - 9.00€

Duo de fromages « Maison Petitsigne »

Dentelle de Plougastel et sa crème légère

Pistou de fraises aux olives confites, tuile au thym

Nougat glacé chocolat et fruits des mendiants