

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 17.00€
Produits frais et de saison selon les arrivages

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