

Gastronomique ...

38 Euros

Mise en bouche

&

*Gambas en deux façons,
marinées à cru et en crémeux, glace au curry,
coulis de butternut.*

Ou

*Escargots de la Robine, coulis d'oseille,
tartelette fondue de poireaux.*

&

*Parmentier de canard braisé, foie gras poêlé,
compoté de cèpe et jus à l'orange.*

Ou

*Poisson du marché, purée de haricots rouges,
potimarron rôti,
sauce colombo au safran et lait de coco.*

&

Assortiment de fromages.

&

*La poire comme une belle Hélène,
en soupe de chocolat, glace vanille.*

Ou

*Alliance mousse marron et figue en sorbet,
sur biscuit moelleux.*

*Pour 46 Euros nous proposons à nos fins gourmets une formule
Entrée, poisson, viande, fromage et dessert.*

Entrées

Escargots de la Robine, coulis d'oseille,
tartelette fondue de poireaux. **15 Euros**

Gambas en deux façons,
marinées à cru et en crémeux, glace au curry,
coulis de butternut. **16 Euros**

Caillettes à la provençale et sa compoté de coing,
crème glacée au genièvre. **14 Euros**

Crème de champignons et son œuf parfait,
croustons aillés. **13 Euros**

Plats

Poisson du marché, purée de haricots rouges,
potimarron rôti,
sauce colombo au safran et lait de coco. **22 Euros**

Quasi de veau basse température, jus corsé,
panaché de légumes et butternut. **21 Euros**

Parmentier de canard braisé, foie gras poêlé,
compoté de cèpe et jus à l'orange. **22 Euros**

Risotto d'épeautre forestier et sa crème de persil.
18 Euros

Fromages

*Nous vous proposons une assiette
de fromages du coin.*

8 Euros

Desserts

*La poire comme une belle Hélène,
en soupe de chocolat, glace vanille.*

11 Euros

*Pommes caramélisées et sablé breton,
glace caramel salé.*

10 Euros

*Alliance mousse marron et figue en sorbet,
sur biscuit moelleux.*

11 Euros

Assortiment de glaces et sorbets maison.

9 Euros

*Nos petits gastronomes en culotte courte
15 Euros*

*Nous nous faisons un réel plaisir de satisfaire le
palais de vos jeunes enfants avec les plats des
grands...*

... Sympathique

26 Euros

Mise en bouche

&

*Caillettes à la provençale et sa compoté de coing,
crème glacée au genièvre.*

Ou

*Crème de champignons et son œuf parfait,
croutons aillés.*

&

*Quasi de veau basse température, jus corsé,
panaché de légumes et butternut.*

Ou

Risotto d'épeautre forestier et sa crème de persil.

&

*Pommes caramélisées et sablé breton,
glace caramel salé.*

Ou

Assortiment de glaces et sorbets maison.

Menu du marché du mardi au vendredi,

midi :

plat du jour 10€,

formule entrée/plat ou plat/dessert 14€

menu complet, café compris 17€

Tous nos prix sont nets, taxes et service compris

Un plat, ou un menu par personne devra être choisi.

*Nous tenons à votre disposition un classeur, détaillant les produits allergènes contenus dans nos plats.
N'hésitez pas à le demander.*