

menu

Inspiration du Marché

Servi le midi du lundi au vendredi. Sauf le week-end et jours fériés.

Entrée, plat ou Plat, dessert	22.50 €
-------------------------------	---------

Entrée, plat, dessert	26.50 €
-----------------------	---------

A partager

Pour des moments de convivialité

Ardoise de sélection charcuteries	14.50 €
-----------------------------------	---------

Accras de poissons	12.50 €
--------------------	---------

Ardoise de fromages de la fromagerie Beillevaire et de sélection de charcuteries	15.50 €
---	---------

Chèvre croustillant	12.50 €
---------------------	---------



menu

Invitation au Goût

Entrée, plat ou Plat, dessert 37.00 €

Entrée, plat, dessert 43.00 €

Entrée

Le lard de Colonnata

Focaccia, compotée d'oignon, verjus et lard de Colonnata grillé

Le canard

Magret de canard séché aux épices, condiment mangue curry madras

Le hareng

Palet de pomme de terre confit, condiment hareng fumé, crumble encre de seiche

La betterave

Gnocchis de betterave, champignons sauvages sautés

(100% végétal)

Plat

L'agneau

Cromesquis d'agneau aux fruits confits, mousseline de mogette à la fève de tonka, chou kale rôti

Le retour de criée

Retour de criée, carbonara de courge spaghetti, crème végétale, condiment citron confit

La pintade bretonne

Suprême de pintade rôti, poire rôtie au miel, polenta croustillante, jus au poivre de Sichuan

La blette et le champignon

Feuille de blette farcie aux champignons, noisettes, côtes de blette, eau corsée de champignons sauvages

(100% végétal)

Dessert

Dessert au choix à la carte



menu

Echappée Gourmande

Menu 3 plats servi uniquement le soir, le week-end et les jours fériés.

Entrée, plat, dessert

56.00 €

Faites confiance au Chef !

Menu 3 plats servi uniquement le soir, le week-end et les jours fériés

Supplément plateau de fromages de P.Beillevaire

9.00 €

Indiquez-nous vos intolérances.

Menus enfant

Pour les traditionnels

Jambon ou steak haché

servi avec des potatoes ou des pâtes

ou

Poisson du marché et ses légumes du moment

2 boules de glace

13.50 €

Pour les gastronomes (jusqu'à 12 ans)

Laissez carte blanche au Chef, il s'occupe de vous élaborer un menu en 3 plats pour satisfaire les papilles de vos gastronomes selon vos préférences entre poisson ou viande.

19.50 €



carte

Nos entrées

Le lard de Colonnata Focaccia, compotée d'oignon, verjus et lard de Colonnata grillé	15.50€
Le canard Magret de canard séché aux épices, condiment mangue curry madras	
Le hareng Palet de pomme de terre confit, condiment hareng fumé, crumble encre de seiche	15.50 €
La betterave Gnocchis de betterave, champignons sauvages sautés (100% végétal)	15.50€
	15.50€

Nos plats

L'agneau Cromesquis d'agneau aux fruits confits, mousseline de moquette à la fève de tonka, chou kale rôti	26.00€
Le retour de criée Retour de criée, carbonara de courge spaghetti, crème végétale, condiment citron confit	26.00€
La pintade bretonne Suprême de pintade rôti, poire rôtie au miel, polenta croustillante, jus au poivre de Sichuan	26.00 €
La blette et le champignon Feuille de blette farcie aux champignons, noisettes, côtes de blette, eau corsée de champignons sauvages (100% végétal)	26.00 €
Côte de bœuf (VBF) pour 2 personnes Sauce béarnaise maison et potatoes	80.00 €



carte

Nos tartares de bœuf

Servis avec potatoes et salade

Tartare de bœuf Classique, potatoes servies avec sauce béarnaise 23.00 €

Tartare de bœuf Saint Antoine (parmesan), potatoes servies avec sauce béarnaise 24.00 €

Salade du moment

Le Chef vous propose sa salade du moment 17.50 €

Nos fromages

Plateau de fromages sélectionnés par la Fromagerie P.Beillevaire 15.50 €

Nos desserts

Le fondant coco
Fondant coco, cannelle, citron vert, streusel coco, gel citron vert, sorbet citron vert 12.00 €

Le potimarron
Crème brûlée au potimarron, gel potimarron aux fruits de la passion, sorbet fruit de la passion 12.00 €

Le finger
Finger cacahuète, gel passion, glace vanille, cacahuètes caramélisées 12.00 €

La noisette et le coing
Diplomate noisette, gâteau noisette sans gluten, compotée de coing au vinaigre de cidre, streusel noisette, sorbet pomme verte 12.00 €

