NOTRE MENU 1 ENTRÉE/1 PLAT/1 DESSERT 35.00€

LES ENTRÉES

- Asperges marinées, œuf mollet et toast feuilleté, mayonnaise fumée
- Dôme de Foie gras de canard français, pomme / cassis
  Biscuit roulé +2.50€
- Gambas croquantes, tendre focaccia à l'huile d'olive et romarin,
  Sweet palet
- Désossé de pied de cochon farci d'une persillade d'escargots,
  Beignets d'oignons tièdes et Ravigote.

TROU NORMAND

- Pour les amateurs, alcool aux fruits, préparé par nos soins
  et son sorbet +2.50€

LES PLATS

- L'Humeur du chef est notée à l'ardoise 
- Pêche du jour cuisson mixte, Gnocchis à la Parisienne façon churros. Beurre blanc ou crème cardamome citron.
- Pièce du boucher rôtie, Latkes de pommes de terre,
  Jus aux oignons de Roscoff ou crème au Galet de Loire
- Assiette végétarienne autour des légumes locaux

LES DESSERTS

- Assiette de 3 fromages au lait cru, chutney et salade verte.
- Sablé breton tendre à la coco, Croustillant bananechoc
  Glace aux feuilles de Combava
- Ananas infusé à l'hibiscus, Rousquille et
  Crème glacée à la mascarpone
- Nougat glacé Amaretto, Biscuit macaronné
- Les 3 douceurs du Chef, chocolatée, fruitée et glacée.

Nos plats sont faits maison et élaborés sur place avec des produits bruts

Nos glaces sont sélectionnées par nos soins.

Nos tarifs sont TTC, service compris