

La carte

Entrée

Foie gras de canard mariné à l'échalote, noix et copeaux de parmesan 21€

Jambon sec à l'os de Juzet d'Izaut, pain aux fruits secs 16€

Salade crécy de Homard au cantal 25€

Ker tapas (Pressé foie gras, Artichaut crabe, chou-fleur Homard)
19€

Les Escargots d'Arbas en Tourte Provençale 20€

Plat

Cassoulet de Homard à l'andouille de Guéméné 28€

Cotriade de Poissons 24€

Côte de veau sautée, jus parfumé aux Morilles 28€

Tartare de Bœuf aux algues (coupe au couteau) 23€

Fricassé de Pigeon, velouté de petit pois, Foie gras 30€

Fromage

Fromages de nos régions 11€

Dessert

Soufflé chaud au Yuzu (commander au début du repas) 12€

Beau Ténébreux, crème de Pistache 10€

Kouign-amann, Confiture de vieux garçon 8€

Coupe glacé Banane, framboise, chantilly 8€

Sorbets et glaces 6€