



LE MENU À 27,00 €

ENTREES

Crèmeux de cèpes et Lomo séché

ou

Soufflé de Saint-Jacques au beurre blanc à l'ancienne

PLATS

Dos de cabillaud et risotto au potimarron de Lanvallay

ou

Agneau de 7 heures, une purée de panais

DESSERTS

Mi-cuit caramel, glace au yaourt Bulgare

ou

Crème brûlée à la vanille Bourbon



LA CARTE

ENTREES

Crèmeux de cèpes et Lomo séché*	8,00 €
Clafoutis de tomates confites et saumon fumé maison	8,00 €
Crêpe Saint Sauveur et saumon fumé maison	10,00 €
Soufflé de Saint-Jacques au beurre blanc à l'ancienne*	9,00 €
L'éclair de mer au crabe et petits légumes croquants	9,00 €
Foie gras de canard local mi-cuit et fumé maison	16,00 €

PLATS

Dos de cabillaud et risotto au potimarron de Lanvallay*	15,00 €
Agneau de 7 heures, une purée de panais*	17,00 €
Filet de turbot, un gâteau de châtaignes et noisettes torréfiées	25,00 €
Pavé de bar, une fondue d'endives aux zestes d'orange	21,00 €
Noix de Saint Jacques et risotto au Tartufon	25,00 €
Magret de canard fermier, gnocchis aux pleurotes locales	19,00 €

DESSERTS

Poire Belle-Hélène sur un sablé breton et amandes	8,00 €
Crème brûlée à la vanille Bourbon*	8,00 €
Moelleux au chocolat Valrhona, glace crème d'Isigny	9,00 €
Mi-cuit caramel, glace au yaourt Bulgare*	8,00 €
Profiteroles maison façon Suzette	9,00 €