

La carte

Stéphanie vous invite à venir découvrir une cuisine actuelle simple et sincère, axée principalement sur le produit, les plats servis en cocotte staub assurent la convivialité du moment. Le restaurant est ouvert du mardi au samedi midi et soir !!!!!

Formules

- entrée - plat - dessert à 13,50 € : le midi
- entrée - plat - dessert à 17 € : midi et soir

La carte est disponible midi et soir.



Possibilité de repas de groupe sur réservation, de menus tout compris

[Contactez-nous](#)

La carte du temps* Entrées de 8,50 E à 18E

- Crumble d'épaule d'agneau, au romarin, caviar d'aubergines
- Tartare de lieu, citron vert guacamole curry citron caviar
- Emulsion bouillon crustacés, langoustine en tempura
- Ormeau de la baie en persillade, une purée de persil tubéreux
- Foie gras de canard poêlé, betterave confite, jus de betterave vinaigre
- Pour l'apéro : Paté du jour ou assiette de charcuterie ibérique

Plats de 13,50 à 22 E

- Cocotte de souris d'agneau, pois chiches et estragon
- Cocotte de pavé lieu jaune, topinambours et risotto
- Plancha de canette, choux rouge genièvre et cassis pommes de terre grenailles
- Cocotte de noix de Saint jacques, asperges vertes risotto
- Cocotte de filet de veau ragout de panais, chorizo de porc bellota

Fromages et desserts 7,50E

- Samoussa de chèvrefruits secs et noisettes
- Moelleux coco coeur chocolat noir glace
- Carpaccio de mangues et citron vert glace
- Sablé breton crème citron, sirop pamplemousse

* Travaillant uniquement des produits frais, nous ne pouvons vous garantir leur arrivage respectif !!!!!