

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 !!!!!