

Nos producteurs :



*Pascal et Nathalie pour les produits de la mer « l'Abri des Flots »,  
à Guer ;*  
*Lionel et Nicolas pour les viandes BIO « coopérative Sicaba »,  
à Bourbon-l'Archambault ;*  
*Aude et Yannick pour les légumes BIO « potager de Trélo »,  
à Carentoir ;*  
*Hélène et Daniel pour les herbes et fleurs comestibles « des Heures Dehors »,  
à Augan ;*  
*Nathalie et Jérôme pour les légumes verts et les truffes « Maison Galis »,  
à Uchaux ;*  
*Jean Luc et Rodolphe pour les huiles et le chocolat « SDPF »,  
à Mont-Dol ;*  
*Benoit et Maxime pour la crèmerie et le beurre « la ferme des Ecotones »,  
à Guer ;*  
*Frédéric et Sabine pour les foies gras « Maison Masse »,  
à Nantes ;*  
*Charles pour les escargots « Escargots de Brocéliande »,  
à Paimpont ;*  
*Arnaud pour les épices « les Saveurs du Cachemire »,  
à Dijon ;*  
*Emmanuelle et Olivier pour les fromages « Fromagerie Kerouzine »,  
à Vannes ;*  
*Christian pour les vins et spiritueux « Lember vin et spiritueux »,  
à Vannes ;*  
*David et Gabriel pour le pain « boulangerie le pain du coin » & « boulangerie Louis »,  
à Guer ;*  
*Mireille pour les assiettes « céramiste »,  
à la Gacilly ;*  
*Rudy et Adrien pour les infusions « l'Amante verte »,  
à Six-sur-Aff ;*  
*Arnaud pour les volailles et les lapins « La Ferme De La Noe Camillon »,  
à Guer.*

*Ici tout est fait maison. Nos menus peuvent contenir des allergènes, merci de nous transmettre à la commande vos intolérances ou allergies.*

**\* VOICI LA LISTE DES ALLERGENES QUE NOS PLATS PEUVENT CONTENIR :**

- > **Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, Kamut ou leurs souches hybrides) et produits à base de ces céréales**
  - > **Œufs et produits à base d'œuf**
  - > **Poissons et produits à base de poisson**
  - > **Lait et produits à base de lait**
- > **Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, noix de macadamia, noix du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits**
- > **Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)**
  - > **Arachide et produits à base d'arachide**
  - > **Crustacés et produits à base de crustacés**
  - > **Soja et produits à base de soja**
  - > **Céleri et produits à base de céleri**
  - > **Moutarde et produits à base de moutarde**
  - > **Graines de sésame et produits à base de graines de sésame**

## Le grand voyage en terre bretonne...

\* Servi sur l'ensemble de la table

88€

Grignotages  
(galette-saucisse et pain beurre)

~

Bouillon de volaille,  
(ravioles de foie gras aux betteraves et poutargue)

~

St Jacques à la plancha,  
(blé noir croustillant, cresson et espuma de cèpes au caviar)

~

Lieu jaune à la vapeur,  
(artichaut, champignons bruns, beurre monté et huître)

~

Grouse au BBQ,  
(poireaux crayons, sabayon et condiments acidulés)

~

Filet de veau rôti,  
(pommes de terre au cumin, épinards et cheveux d'ange)

~

Plateau de fromages sélectionnés par Marion,  
(salade, pralin sarrasin)

Supplément 10€

~

Gourmandises du moment,  
(poire et châtaigne, chocolat noir et noisette)

~

Chariot de mignardises

Notre carte change tous les mois au fil des envies du chef et dans le respect de notre environnement...

**BRETAGNE** 

## Le voyage en terre bretonne...

\* Servi sur l'ensemble de la table

54€

Grignotages  
(galette-saucisse et pain beurre)

~

Bouillon de volaille,  
(ravioles de foie gras aux betteraves et poutargue)

~

Lieu jaune à la vapeur,  
(artichaut, champignons bruns, beurre monté et huître)

~

Filet de veau rôti,  
(pommes de terre au cumin, épinards et cheveux d'ange)

~

Plateau de fromages sélectionnés par Marion,  
(salade, pralin sarrasin)

Supplément 10€

~

Gourmandises du moment,  
(poire et châtaigne, chocolat noir et noisette)

~

Chariot de mignardises

Notre carte change tous les mois au fil des envies du chef et dans le respect de notre environnement...

**BRETAGNE** 

## **Le petit voyage en terre bretonne...**

\* Servi sur l'ensemble de la table

\* Uniquement le midi en semaine et hors jours fériés

**26€**

(entrée + plat ou plat + dessert)

**36€**

(entrée + plat + dessert)

Bouillon de volaille,  
(ravioles de foie gras aux betteraves et poutargue)

~

Lieu jaune à la vapeur,  
(artichaut, champignons bruns, beurre monté et huître)

**ou**

Filet de veau rôti,  
(pommes de terre au cumin, épinards et cheveux d'ange)

~

Plateau de fromages sélectionnés par Marion,  
(salade, pralin sarrasin)  
Supplément 10€

~

Gourmandises du moment,  
(poire et châtaigne, chocolat noir et noisette)

Notre carte change tous les mois au fil des envies du chef et dans le respect de notre environnement...

## **Le voyage des petits ...**

\* jusqu'à 12ans

**20€**

Grignotages  
(galette-saucisse et pain beurre)

~

Lieu jaune à la vapeur,  
(artichaut, champignons bruns, beurre monté et huître)

~

Gourmandises du moment,  
(poire et châtaigne, chocolat noir et noisette)