

MENU CARTE

Cuisine de saison faite « maison »
Seasonal « home made » food

ENTREES (7.50€)

Rillettes de sardines, toast pain de mie et sa mousse artichaut

Pastilla de poulet cannelle et herbes fraîches, mesclun et sa crème balsamique menthe

Velouté de chou-fleur et son maïs soufflé aux épices

Flan au poireau et sa brochette de saumon sauce curry

PLATS (17€)

Poisson poêlé (selon arrivage), tagliatelles de légumes, sauce citronnée

Souris d'agneau confite au romarin et sa mousseline de céleri

Chou farci de veau, bouillon de légumes et riz sauvage

Sauté de porc au miel et sa poêlée de panais et potimarron à l'huile d'olive

FROMAGES (7.50€)

(A demander lors de la prise de commande SVP)

Assiette de fromages affinés, mesclun à l'huile de noix

Sucettes de chèvre frais du village « Le Vazereau »

DESSERTS (7.50€)

Muffin chocolat clémentine, crème lactière au chocolat

Poire pochée à la vanille, biscuit breton et son caramel beurre salé

Crème brûlée pistache et son gâteau aux noix

MENU ENFANT (1 plat + 1 glace) 11.50€

PRIX NETS