



Nos Entrées

- **Accras de cabillaud** aux herbes fraîches, sauce tartare et son mesclun aux pickles de légumes croquants. 7.00€
- **Œuf parfait BIO**, crème de petit-pois à la menthe et asperges verte 8.00€
- **Ceviche de dorade au lait de coco et vierge**, 10.00€
- **Cravlax de saumon** et ses blinis aux herbes fraîches, crémeux de wasabi et sa vierge de légumes à la pommes granny et grenade. 9.00€
- **Tataki de filet de bœuf au satay**, aux légumes pickles 12.00€
- **Foie gras de canard mi-cuit** au chutney du moment et toasts de foccacia 13.00€

Nos planches à partager

- **La cochonaille**: Terrine de campagne, rilette, saucisson à l'ail et andouille 16€
- **La fromagère**: Vieux comté, Tomme de Savoie, Brie de Meaux et St Nectaire 20€
- **La mixte**: Charcuterie de chez Yannick Denoual et fromages affinés. 18€



Nos Desserts

- **Plavova** aux fruits rouge de saison, coulis et glace vanille 8.00€
- **Tiramisu** au pralin et noisettes grillées 8.00€
- **Fondant chocolat Valrhona** sur un biscuit breton, crémeux vanille 9.00€
- **Crémeux rhubarbes et fraises de Plougastel** au basilic, émietté de crumble 9.00€
- **Gaspacho d'abricot à la verveine** et sa glace yogourt. 8.00€
- **Assiette de gourmandises** (3 petits dessert selon l'inspiration du pâtissier) 9.00€
- **Assiette de fromages** affinés et mesclun. 10.00€

Nos Glaces/sorbets artisanales

1 BOULE 3€ 2 BOULES 6.00€ 3 BOULES 8.00€

PARFUM: VANILLE, CHOCOLAT NOIR, CAMEL BEURRE SALE, CITRON VERT, POMME VERTE, FRAISE, RHUM-RAISIN, YOGOURT.



Nos Plats

- La suggestion du moment

15€ - Assiette végétarienne selon l'humeur du chef

24€ - Pavé de thon Albacore Mi-cuit, sauce vierge (tomates, pommes, grenade, citron etc. . . .), pdt. fondantes.

22€ - Fricassée de poulpes de nos côtes, à la persillade, légumes du sud rôtis et coulis de tomates au vieux balsamique, pdt. fondantes

16€ - Tartare de bœuf (viande coupé au couteau mariné au vieux balsamique, tomates confites, échalotes, courgettes marinées, pignons de pins, parmesan, roquette) et ses frites maison.

17€ - Poitrine de porc « ferme Denoual », confite sauce barbecue, pdt. fondantes.

20€ - Magret de canard fermier chutney et myrtilles, pdt fondantes

18€ - Epaule d'agneau de 7 heures, aux épices douces et son panier de légumes du moment.

20€ - Pièce de boucher, frites maison, beurre persillé.

