

Menu 28€ sans fromage - 32€ avec fromage

Millefeuille de magret de canard au foie gras et aux pommes
Huîtres du Bassin servies tièdes sur fondue de poireaux et beurre citron
Salade de queues d'écrevisses et saumon fumé maison aux agrumes
Croustillant de crottin de Chavignol, andouille de Guémené



Entrecôte grillée au sel de Guérande, échalotes confites, pommes frites maison
Magret de canard, poire pochée à la médocaine, sauce cassis
Carré d'agneau rôti sur compotée d'oignons, amandes et raisins secs
Dos de cabillaud, coques en persillade et petits légumes



Assiette de brebis et sa cerise noire



Profiteroles de cannelés, glace cacahuète et chocolat chaud
Pumonière de fraises à la menthe, sorbet à l'orange sanguine
Tatin de poires aux pignons de pins, glace caramel au beurre salé
Forêt Noire et sa glace Amarena

