

Carte

Nos entrées

<i>Foie gras de canard mi-cuit au torchon et son chutney d'oignon et fruits</i>	<i>16.50€</i>
<i>Salade de tricandilles sautées à l'ail déglacées au vinaigre de vieux vin</i>	<i>16.30€</i>
<i>Duo de poissons en tartare à la vinaigrette d'agrumes</i>	<i>11.80€</i>
<i>Oeuf parfait à la crème de butternut et son crumble de châtaignes</i>	<i>6.80€</i>
<i>Ardoise de charcuterie italienne à partager et rillettes d'oie</i>	<i>20.00€</i>

Nos viandes

<i>Burger de veau à notre façon à la polenta et poêlée des sous bois</i>	<i>17.00€</i>
<i>Magret de canard à la crème de whisky et son gâteau de patate douce</i>	<i>19.70€</i>
<i>Rognon de veau entier sauce porto et écrasé de pomme de terre</i>	<i>21.00€</i>
<i>Onglet de bœuf sauce espagnole, pomme charlotte à l'ail</i>	<i>18.10€</i>
<i>Entrecôte de bœuf française (enu 360g), échalotes marinées</i>	<i>24.00€</i>

Nos poissons

<i>Dos de cabillaud en croûte de chorizo et petits légumes</i>	<i>21.00€</i>
<i>Bar rôti au beurre du chef entièrement désarrêté</i>	<i>14.50€</i>
<i>Pavé de saumon et gambas, coulis crustacés</i>	<i>19.80€</i>
<i>Saint- Jacques poêlées et son risotto crémeux</i>	<i>23.00€</i>

Fromages

<i>Duo de brebis confiture de clémentines corse et son mesclun</i>	<i>7.50€</i>
--	--------------

Nos desserts

<i>Tatin de fruits de saison pur beurre et glace vanille</i>	<i>6.60€</i>
<i>Moelleux au chocolat noir, glace caramel beurre salé</i>	<i>9.50€</i>
<i>Sablé breton à la pistache et crème citron</i>	<i>6.60€</i>
<i>Pudding aux cerises confites crème glacée au réglisse</i>	<i>6.60€</i>
<i>Café ou thé gourmand</i>	<i>7.60€</i>