



M E N U

3 2 €

**Produits frais et locaux, viande bovine locale.*

*Prix taxes et service compris.
Boissons non comprises.

POUR COMMENCER

Saumon fumé par nos soins, crème au yuzu, pain de seigle, gourmandise des marais aux citrons confits

ou

Royale de foie gras aux saveurs de pain d'épices, velouté de butternut, et ses éclats de marrons

ou

Galette de socca, poêlée de butternut et champignons, rosace de magret de canard fumé maison, choux-fleurs croquants

POUR SUIVRE

Picanha de veau cuisiné comme une blanquette, gratin d'antan façon « boulangère »

ou

Pavé de sandre sauvage de la Vilaine en écaille de langouille cuite au galet, émulsion fumée, mijoté de mojette, flan de soubise

ou

Viande de bœuf pochée au vin rouge puis snackée, os à moelle à la fleur de sel, écrasé de pomme de terre, légumes d'automne

LA DOUCEUR

Douceur chocolat, praliné noisette maison et fève de Tonka

ou

Nougat glacé maison fruits secs et raisins marinés au Rhum, coulis poire

ou

Coupe deux boules de glace ou sorbet

MENU ENFANT *Jusqu'à 12 ans*

1 0 , 8 0 €

Steak haché, garniture au choix

ou

Filet de volaille, garniture au choix

ou

Poisson, garniture au choix

Moelleux au chocolat

ou

Coupe de glace 2 boules

ou

Fromage blanc coulis

BOISSON

Sirop à l'eau 25cl

