

Menu du mois à 35 €

(servi tous les jours midi et soir)

Foie gras et son chutney de pommes/raisins (suppl + 6€)

ou

Œuf poché, velouté de potimarron, éclats de noisettes, ris de veau

ou

Cocos de Paimpol et betteraves, crevettes et St Jacques snackées

ou

Entrée du moment



Marmite du pêcheur (selon arrivage) et son bouillon

ou

Ris de veau aux morilles

ou

Suprême de pintade et son jus réduit raisins et copeaux de foie gras

ou

Entrecôte (env 230 g) sauce roquefort ou poivre (suppl + 3€)

ou

Suggestion



L'automnal (mousse aux marrons, insert poire et misturel)

ou

Schuss aux framboises

ou

Vacherin

ou

Gâteau chocolat/mandarine (mousse chocolat, insert mandarine)

Nous vous proposons une formule entrée + plat à 32 €

Prix nets, boissons non comprises, service compris