



Menu servi uniquement le Midi

Prix taxes et service compris - hors boisson

Entrée/plat ou plat/dessert.....16.00€

Entrée, plat et dessert..... 19.00€

LES ENTREES ... 6,00€

- ◆ Salade de magret de canard fumé, compotée de cerises Amarena et fruits secs
 - ◆ Rillettes de poissons aux agrumes et sa crème
 - ◆ Entrée du chef

LES PLATS ... 11,50€

- ◆ Filet de dorade sébaste vapeur, crème de crevettes roses
Suggestion du sommelier :
*Muscadet Sèvre-&-Maine Crus Communaux "Gorges" Château de la Gravelle -
F Günther-Chéreau 2012*
Le verre 4,60€
- ◆ Faux filet de bœuf grillé (sup. 4 €), sauce moutarde à l'ancienne
Suggestion du sommelier :
Cahors Château Lafleur de Haute-Serre - Georges Vigouroux 2015
Le verre 4,10€
 - ◆ Plat du chef

LES DESSERTS ... 6,00€

- ◆ Assiette de fromages AOP
 - ◆ Corne d'abondance, poires et spéculoos
- ◆ Sablé breton, compotée de pommes et figues, mousse mascarpone
 - ◆ Dessert du chef