

MENU PLAISIR

Pour rendre accessible le fleuron de la cuisine bretonne : «le homard»

48.50€

Assiette de Saumon mariné par nos soins – Affiné au whisky « Laphroaig »
Crème de Citron, condiment Citron et épices torréfiés

OU

Petite Terrine de Foie Gras au Chouchen
Nous vous proposons un verre de 14 cl « Jurançon » bio 6,50 €

Ragoût de Homard au Cidre (1/2 Homard)

Assiette de Fromages sur mélange de Salades

OU

Dessert au Choix
Voir notre carte des desserts
Dessert chaud à commander en début de repas

Le Chef vous conseille

Avec le Ragoût de homard au cidre : **VOUVRAY « Pentès de la Folie » bt 75 cl 48€**

Prix nets