

MENU – CARTE

38.50 €

6 huîtres creuses de Bretagne

Ou

9.50 €

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 mi-cuit de canard au Chouchen
Nous vous proposons un verre de 14 cl « Sauternes » 6.50 €

Ou

Gourmandise de crabe aux petits légumes

~ ~ ~

~ ~ ~

Lotte rôtie façon Grand-Mère

Ou

19.50 €

Pavé de Lieu jaune cuit à la vapeur – Armor- Argoat

Ou

Ballotine de Volaille aux Langoustines et Chorizo Iberico Cular

~ ~ ~

~ ~ ~

Assiette de Fromages sur mélange de Salades

9.50 €

Ou

DESSERT MAISON AU CHOIX

Voir notre carte des desserts

Dessert chaud à commander en début de repas

Prix nets