

Menu Saison

Entrée, poisson ou viande, dessert – 38€

Entrée, poisson, viande, dessert – 49€

Entrée, poisson, viande, fromage, dessert 56€

Pressée de poissons, courgette en marinade

Olives, caprons et condiments citron Safran

Pressed fish, marinated courgette, olives, capers, lemon and saffron

OU

Tortellini de Jambon de canard, sorbet tomate piquillos relevé

Pousses d'épinard, bouillon de ciboulette

Tortellini made with smoked duck, tomatoes and piquillos sorbet, spinach spring onions bouillon

Lieu Jaune, poulpe, artichaut, coco de Paimpol,

Oignon de Roscoff, émulsion au beurre demi-sel

Pollack with octopus, artichoke, beans onions and salted butter emulsion

Pièce de veau dans le carré, cèpenade

Jus chartreux et giroles pickles

Roasted loin of veal, raw boletus with herbs, « chartreuse » juice and girole mushroom pickles

OU

Ardoise de fromages ou fromage blanc à la crème

Cheese

OU

Choix de dessert

Choice of dessert

(Prix net, hors boissons. Service compris)