

Menu Dégustation

28 €
1 entrée

OU

34 €
2 entrées

*Assiette de foie gras de canard mi-cuit « maison »
et son chutney*

ou *9 Huîtres n° 3 de Bretagne*
ou *Coupe fraîcheur au saumon fumé « maison »
et crevettes*



+ 3 euros
en 1^{re} entrée
ou

Tatin de tomates confites et ses rougets
Cassolette de pinces de erabes



ou *Noix de Saint-Jacques et gambas et leur feuilleté
crème de poireaux*
ou *Pièce du boucher et sa garniture au choix*
ou *Cuisse de canard confite et ses pommes aillées*



Duo de fromages et sa verdure



ou *Tarte fine aux pommes et sa boule fraîcheur*
ou *Profiteroles « maison » au chocolat*
ou *Tranche glacée cassis-mangue*