

« Entre tradition et modernité »

Choisissez votre formule :

Mise en bouche, 1 entrée, 1 plat Ou Mise en bouche, 1 plat, 1 dessert **23€***

2 verres de vin en accord avec vos mets inclus **32€**

Menu complet 29€

3 verres de vin en accord avec vos mets inclus **44€**

Mise en bouche (en fonction des produits du marché)

Terrine de filet de maquereau confit au vin blanc,
Légumes croquants et coulis de raifort

Ou

Escargots de la Robine confits, coulis de roquette, lard fumé et dentelle de
parmesan

Filet mignon de porc cuit rosé, purée de panais, jus cacao

Ou

Filet de dorade sébaste rôti, coques justes ouvertes,
Jus mousseux façon marinière, mousseline carotte/orange

Ile flottante « craquante », pommes/antésite

Ou

Tartelette d'un sablé breton, rhubarbe/fraises/mascarpone

* produits bénéficiant d'une baisse de la TVA de 11.8% conformément aux engagements pris par les organisations professionnelles de la restauration traditionnelle.

Prix ttc, service inclus