

L'Hebdo du midi



Du mardi au vendredi sauf jour férié

<u>Entrée & plat ou plat & dessert</u>	<u>15.50 €</u>
<u>Entrée, plat, dessert</u>	<u>19.50 €</u>

Menu Enfant

- de 10 ans 14.00 €

Foie gras de canard maison
Velouté de potiron

Suprême de volaille et frites fraîches maison
Pavé de cabillaud, assortiment de légumes

Glace 2 boules

Nos Vins au verre 12 cl

Blanc :	Sauvignon de Touraine	Domaine de la Prévoté	4.80 €
	Coteaux de l'Aubance	Domaine de Montgilet	4.80 €
	Anjou Blanc	Domaine de Montgilet	4.80 €
	Riesling	Vignoble du Vieux Moulin	4.80 €
Rosé :	Rosé de Loire	Domaine de Montgilet	4,20 €
Rouge :	Château Dallau	Scea Bertin & fils	4.80 €
	Médoc	Ch. Haut Maurac Bellecour	5.20 €
	Lussac St Émilion	La Croix Saint-Roc	5.00 €
	Touraine Gamay	Les Parcelles P.Buisse	4.80 €

Menu Cadual



Menu non servi le dimanche, jour férié & veille de fête au dîner

26.50 € entrée-plat-dessert

22.50 € entrée-plat ou plat-dessert

Marbré de foie gras et confit de canard

ou

Six huîtres N° 3 de Bretagne au naturel

ou

Copeaux de cabillaud, crevettes et beurre de curcuma

Dos de saumon, risotto de céréales & jus de viande

ou

Pintade farcie aux fruits sec, patate douce & légumes d'hiver

Feuilleté de Reblochon de Savoie & salade verte (+ 4.00 €)

Parfait glacé au Chouchen, confit d'ananas

ou

Verrine cacao / griotte façon forêt noire

Menu Guernevé



34.50 € 1 entrée

45.50 € 2 entrées

Le midi du mardi au samedi (sauf jour férié) entrée-plat ou plat-dessert 28.50 €

Les neuf huîtres de Bretagne au naturel

ou

Copeaux de cabillaud, crevettes et persillade

ou

Foie gras de canard mi cuit & chutney du moment

ou

Noix de St Jacques, beurre de curcuma et salade d'endive

Bar Sauvage, coquillages, écrasé de patate douce

ou

Filet de bœuf au foie gras & millefeuille de pommes de terre aux girolles (+ 5.00 €)

ou

Suprême de pigeonneau, poêlée de petits Paris et galette de pomme de terre

Reblochon de Savoie en feuilleté & salade verte (+ 4.00 €)

Un dessert Choisi à la carte

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts
Certains plats peuvent être momentanément modifiés.
Merci de comprendre ce souci de fraîcheur & notre dépendance des marchés.
Toutes nos viandes Bovines sont nées, élevées & abattues en France
Le couvert supplémentaire 4 € -- Prix net tva 10 % incluse

La Carte

Entrées :

Foie gras poêlé, homard et petit salé aux lentilles	21.00 €
Les 12 huitres creuses N°3 de Bretagne	18.00 €
Noix de St Jacques cru acidulées, caviar d hareng	16.00 €
Entrée du menu Guernevé	15.00 €
Entrée du menu Cadual	11.00 €

Plats :

Filet de St Pierre, crevettes, pommes grenailles	20.00 €
Sole meunière, riz crémeux et petits légumes	26.00 €
Suprême de pigeonneau, foie gras et galette de pomme de terre	22.00 €
Brochette d'andouillette & frites fraîches maison	14.50 €
Plat du menu Guernevé	19.00 €
Plat du menu Cadual	15.50 €

Fromage :

Reblochon de Savoie en feuilleté & salade verte	6.50 €
---	--------

Desserts :

Farandole de sorbets & fruits frais de saison	7.00 €
Parfait glacé au Chouchen, confit d'ananas	7.00 €
Verrine cacao / griotte façon foret noire	7.00 €
Coulant au chocolat noir & sa crème glacée	7.00 €
Sablé au citron, framboises et crème vanillée	7.00 €
Café ou Thé Gourmand (+2.00 €)	9.00 €