



L'Hebdo du midi

Du mardi au vendredi sauf jour férié

| | |
|---------------------------------|---------|
| Entrée & plat ou plat & dessert | 15.50 € |
| Entrée, plat, dessert | 19.50 € |

L'entrée du moment

ou

Emincé de melon et jambon Serrano

Le plat du moment

ou

Brochette d'andouillette et pommes frites maison

Le dessert du moment

ou

Brownie au chocolat & glace vanille

Menu Enfant

- de 10 ans 14.00 €

Foie gras de canard maison

Emincé de melon

Suprême de volaille et frites fraîches maison

Pavé de cabillaud, assortiment de légumes

Glace 2 boules

Brownie au chocolat

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 4,50 € ~ Prix net tva 10 % incluse





Menu Cadual

26.50 € du mardi midi au samedi soir

(30.00 € le dimanche, jour férié & veille de fête au dîner)

22.50 € entrée-plat ou plat-dessert (le midi en semaine)

Marbré de foie gras de canard & joue de bœuf confite

ou

Rouelles d'andouille en croûte , sauce moutarde & roquette

ou

Six huîtres de Bretagne au naturel

Lieu jaune , pak choï braisé, asperges vertes & émulsion iodée

ou

Filet de canette , sauce aux aïelles et mousseline de panais

Feuilleté de Reblochon de Savoie & salade verte (+ 3.50 €)

Crème brûlée aux marrons & tuile croustillante

ou

Tarte tatin aux pommes, glace vanille noix de pécan

Accord mets & vins

3 verres de vins , café, petits fours

18,00 euros

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

Nos poissons sont issus de pêches locales & sauvages

Le couvert supplémentaire 4 € ~ Prix net tva 10 % incluse



Menu Guernevé

36.50 € 1 entrée

46,50 € 2 entrées

Les neuf huîtres de Bretagne au naturel

ou

Foie gras de canard mi cuit & chutney de poire

ou

Demi homard bleu rôti au kari gosse (+ 6.00 €)

ou

Noix de St Jacques, endives confites et beurre de tomate

Lotte à l'andouille, sarrazin et beurre de tomate

ou

Filet de bœuf au foie gras, croquant de pommes de terre à la tome de Savoie

ou

Suprême de pigeonneau de St Barthelemy, morilles et pomme paillason

Reblochon de Savoie en feuilleté & salade verte (+ 3.50 €)

Coulant au chocolat, crème glacée à la vanille et noix de pécan

ou

Choux craquelin au praliné comme un Paris-Brest

ou

Sablé au citron, framboises et crème glacée au yaourt

ou

Farandole de sorbets & fruits frais de saison

Accord mets & vins

3 verres de vins , café, petits fours

18,00 euros

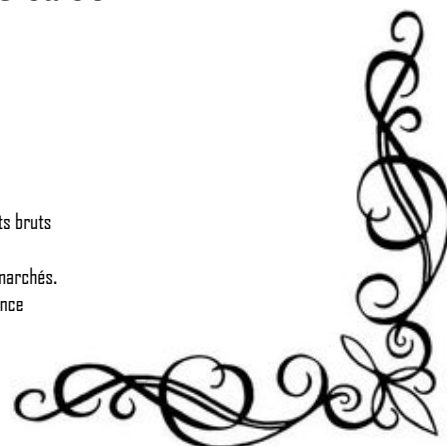
Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts
Certains plats peuvent être momentanément modifiés

Merci de comprendre ce souci de fraîcheur & notre dépendance des marchés.

Toutes nos viandes Bovines sont nées, élevées & abattues en France

Nos poissons sont issus de pêches locales & sauvages

Le couvert supplémentaire 4 € ~ Prix net tva 10 % incluse



Nos entrées

| | | |
|--|--------|---------|
| Huitres de Bretagne n°3 | Les 6 | 11.00 € |
| | Les 12 | 19.00 € |
| Entrée du menu Cadual | | 11.00 € |
| Entrée du menu Guernevé | | 15.00 € |
| Escalope de foie gras poêlée, étuvée de petit pois au lard | | 18.00 € |
| 1/2 homard rôti au kari gosse | | 21.00 € |

Nos Plats

| | |
|---|---------|
| Sole meunière, riz et petits légumes | 26.00 € |
| Filet de pigeonneau , foie gras poêlé & croquant de pommes de terre | 25.00 € |
| Brochette d'andouillette, frites fraîches maison | 14.50 € |
| Plat du menu Cadual | 15.50 € |
| Plat du menu Guernevé | 19.00 € |
| Tajine de homard, légumes du moment | 28.00 € |

Nos desserts

| | |
|--|---------|
| Feuilleté de reblochon et salade verte | 6.00 € |
| Fraises Melba | 7.50 € |
| Café gourmand | 9.00 € |
| Dessert du menu Cadual | 7.00 € |
| Dessert du menu Guernevé | 8.50 € |
| Grande Assiette de Gourmandises | 12.00 € |
| Moelleux au chocolat , crème glacée au yaourt et tuile aux noisettes | 9.00 € |

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

Nos poissons sont issus de pêches locales & sauvages

Le couvert supplémentaire 4 € ~ Prix net tva 10 % incluse

