
Les Entrées

Les Huîtres de la Presqu'île (N°3)

- ◆ *les 6* 9.90 €
- ◆ *les 9* 14.80 €
- ◆ *les 12* 18.80 €

Palourdes du golfe Farcies 13.90 €

Cuisses de grenouilles et sa crème à l'ail 12.90 €

Céviché de St Jacques (Kumquat et Guacamole) 13.90 €

*St-Jacques braisées, condiment carottes,
Sésame à la prune et huile de homard* 14.90 €

*Foie Gras Poêlé, compte acidulée, poire pochée
Crumble de pain d'épice et dragées* 14.90 €

Foie Gras Maison et poire pochée 14.50 €

Escargots farcis 12.90 €

Les Viandes et Poissons

LES VIANDES

<i>Filet de Bœuf* sauce Bordelaise</i>	<i>22.50 €</i>
<i>Rognon de Veau à l'Ancienne</i>	<i>19.80 €</i>
<i>Filet d'Agneau et son jus au Thym</i>	<i>21.20 €</i>
<i>Pièce de porc Breton élevé sur paille</i>	<i>20.50 €</i>

LES POISSONS

<i>Filet de Dorade Royale au Beurre Blanc</i>	<i>21.90 €</i>
<i>Filet de Bar au Beurre Blanc</i>	<i>22.50 €</i>
<i>Sole Meunière (250/300 gr)</i>	<i>28.50 €</i>
<i>Filet de Saint-Pierre au Pesto rouge</i>	<i>22.50 €</i>

**Origine France ou UE*

Les Gourmandises

Au choix, 8.50 €

*Soupe de fraises au poivre,
et son sorbet fraise Senga Sengana*



*Tarte Fine aux Pommes,
son Coulis de Caramel et sa Glace Vanille*



*Nougat Glacé
et son Coulis de Fruits Rouges*



Profiteroles au Chocolat



*Kouign Amann à la framboise,
et son sorbet framboise*

Menu 35 € *

Cuisses de grenouilles sautées à l'ail

ou

Céviché de St Jacques (Kumquat et Guacamole)

ou

Assiette de foie gras maison et son gochtial grillé

ou

6 huîtres de la presqu'île de Rhuys



*Gambas flambées, risotto au chorizo, bisque de crustacés
au Kari-Brest*

ou

Filet de Dorade royale au Beurre Blanc

ou

Rognon de Veau à l'Ancienne

ou

Pièce de porc breton élevé sur paille



Duo de Fromages (supplément 4€)

ou

Tome de Rhuys en cocotte (supplément 4€)



*Dessert au choix
parmi nos Gourmandises*

*Tous nos plats sont cuisinés maison avec garniture du moment
Il est préférable de commander votre dessert en début de repas*

**Boissons non comprises*

Menu 42 €*

Palourdes du golfe Farcies

ou

St Jacques snackées, huile de homard

ou

Foie gras poêlé, compote acidulée, poire pochée

ou

9 huîtres de la presqu'île de Rhuy



Sorbet de la Croix du Sud



Filet de bar au beurre Blanc

ou

St Pierre sauce Pesto rouge

ou

*Filet de Bœuf** sauce Bordelaise*

ou

Faux-filet d'agneau et son jus au thym



Duo de Fromages (supplément 4€)

ou

Tome de Rhuy en cocotte (supplément 4€)



Dessert au choix

*Tous nos plats sont cuisinés maison avec garniture du moment
Il est préférable de commander votre dessert en début de repas*

**Boissons non comprises*

***Viande bovine d'Origine France ou UE*