

## LA CARTE

### NOS ENTREES

<b>Tarte feuilletée</b> aux tomates anciennes et sa mousse de chèvre (végétarien).....	9.00€
<b>Ballotine de lapin aux pruneaux Salade de fenouil à l'orange</b> , confiture d'oignons .....	11.00€
<b>Terrine de foie-gras au Muscat</b> , Chutney d'abricots et brioche Maison .....	18.00€
<b>Tartare de bar à l'huile de sésame</b> et duo d'asperges .....	15.00€
<b>Rillettes de poisson blanc</b> , tartare de concombre et mangues aux baies roses.....	9.00€

### NOS PLATS

<b>Poisson noble du moment</b> , rôti au Vadouvan, velouté d'oignons nouveaux, petits pois glacés.....	27.00€
<b>Pavé de lieu jaune</b> , poêlée de pommes amandines aux salicornes et son écrasé à l'encre de seiche.....	17.00 €
<b>Filet de bœuf mariné aux aromates</b> , ratatouille et pommes grenailles au romarin .....	31.00€
<b>Suprême de pintade farci à l'estragon</b> , polenta aux herbes .....	18.00€
<b>Assortiment de légumes printaniers et son œuf poché</b> (végétarien) .....	15.00€

### NOS DESSERTS

<b>Macaron vanille-fraise</b> et sa compotée de rhubarbe .....	9.00 €
<b>Gâteau breton aux pommes</b> et caramel beurre salé.....	9.00 €
<b>Assiette de fromages</b> .....	9.00 €
<b>Découverte de desserts</b> autour d'un café ou d'un thé.....	9.00 €

[Viande : origine France](#)

Dans un souci de qualité, notre équipe ne travaille que des produits frais.  
Nous vous prions de bien vouloir nous excuser par avance si un produit venait à manquer.