

Mardi 21 Avril 2026

Entrée-Plat-Dessert	37.90 €
Entrée-Plat	30.40 €
Plat-Dessert	25.90 €
Plat	19.00 €
Fromage à la carte	8.90 €

Nos Entrées

Terrine de veau race Vache Nantaise au vin rouge et fenouil,
confit d'oignons au miel de la Forêt du Gâvre

Allergènes : œufs, sulfite, gluten

Notre foie gras de canard, chutney poire cardamome, pain d'épices

(Supplément 5.60€)

Allergènes : sulfite, gluten, produits laitiers

Noix de Saint-Jacques d'Erquy en brochette, mousseline de panais, crème à l'ail des ours

(Supplément 5.60€)

Allergènes : mollusque, produits laitiers

Nos Plats

Duo de merlu breton et grondin, risotto crémeux aux petits légumes,
sauce au crabe vert

Allergènes : produits laitiers, sulfites, poisson, céleri, crustacés

Cuisse de canette braisée, mitonné de kasha, sauce bière locale et épices

Allergènes : céleri, sulfites, produits laitiers, gluten

Magret de canard, pressé de pommes de terre aux champignons, sauce foie gras

(Supplément 6.90€)

Allergènes : céleri, sulfites, produits laitiers

Pavé de truite rose bretonne, fondant au poivre long de Java, beurre blanc fermier

(Supplément 6.90€)

Allergènes : produits laitiers, sulfites, poisson, œufs

Nos Desserts

Notre fraisier, mousse mascarpone vanillée

Allergènes : gluten, produits laitiers, fruits à coques, œufs

L'assiette de fromages locaux

Allergènes : produits laitiers, sulfites