

Si on apprenait à se connaître ?


(Plat végétarien) 

Foie gras de canard du Domaine de Lanvaux mi-cuit, comme un opéra
Ou

Sur l'idée d'une tomate/mozzarella à ma façon 
Ou

Quand la Bretagne fusionne, la truite, le chou-fleur et le macaron



Ravioles végétales justes cuites, caviar d'aubergine et chou pack-shoi 
Ou

Dos de maigre de nos côtes, bouillon mousseux aux herbes fraîches
Ou

Découverte entre un veau fondant et une gambas à la flamme
Ou

Bœuf de Castille en deux façons, échalotes et travail autour de la carotte



Sélection de fromages de saison affinés par Jean-Marc Charland,

5 fromages 9€

3 fromages 6€



Réalisation des desserts par notre pâtissière: Camille Fouchard

°Pour votre confort, la commande des desserts est prise en début de repas

Chocolat/sarasin/kalamansi

Ou

Fraise/fleur de sureau/vanille de Madagascar

Ou

Saveurs de méditerranée/fruits rouges

3 plats 45€

(2 plats 35€ sauf vendredi et samedi soir)

Pour une meilleure organisation de notre personnel, le restaurant ferme ses portes à 15h30

Merci de votre compréhension

Tous nos plats sont « faits maison » et sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Par souci de qualité, si un problème d'approvisionnement survenait, nous préfererions vous proposer un autre produit équivalent