

Pour une meilleure organisation et le respect de notre personnel,
le restaurant ferme ses portes à **15h30** et le soir à **minuit**. Merci de votre compréhension.

Si on apprenait à se connaître ?

(Plat végétarien) 

Mi-cuit de foie gras, cassis et grué de cacao

Ou



Saint jacques à la flamme, sésame noir et choux-fleurs breton

Ou



Douceur de veau, ketchup de betterave, fraîcheur iodée

Déclinaison autour du céleri et huile de persil 

Ou



Flétan blanc, beurre de chicorée et choux rave

Ou



Filet mignon de veau, couteau de mer et sabayon

Ou

Bœuf Black Angus, feuille-à-feuille de carottes des sables

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

6 fromages 12,50€



4 fromages 9€

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

Chocolat gianduja/noisettes/fruits de la passion

Ou



Poire conférence/amande/gingembre

Ou

Mangue/ananas/confiture de lait/crumble

 6 plats : 66€

(2 entrées, poisson, viande, fromage, dessert)

 4 plats : 55€

(entrée, poisson, viande, dessert)

3 plats 45€

(entrée, plat, dessert)

2 plats 35€ (sauf vendredi soir et samedi soir)

(entrée, plat ou plat, dessert)

Quelques mots du sommelier :

Accords mets et vins

3 verres : 18€

4 verres : 24€

6 verres : 36€

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

prix nets en €