



Les Entrées

<i>Bientôt 20 ans, revu & corrigé, le farçou aux escargots.</i>	18,00 €
Dans l'esprit d'une caillette, volaille de la ferme d'Alice, <i>blettes & estragon.</i>	18,00 €
La truite des eaux vives du Ganel en gravlax, <i>pickles & champignons au vinaigre</i>	22,00 €
<i>"Végétal", car la saison est trop courte ou en avance, pour ne pas passer à coté de pépites, tous les jours nous vous proposerons une assiette sublimant les légumineuses.</i>	22,00 €

Les Poissons

25,00 €

*Pour le poisson nous travaillons avec les ports d'Erquy, de l'île d'Yeu...
Pêche de bateau ou de ligne. Tous les jours, nous vous proposons deux poissons au gré de la pêche & des saisons.*

Les Viandes

25,00 €

Le filet de bœuf d'ici, *cuit à la flamme légèrement fumé au genièvre de la Pinatelle.*
La côte de veau de pays, *pommes de terre farcies de pieds de cochon.*
Le cochon de lait de M. Pommiers, *cuit longuement, jus court.*

Les Fromages

8,00 €

Plateau de fromages *"d'ici & d'ailleurs"*

Les Desserts

9,00 €

Sur un sablé breton framboise, *crémeux pistache...*
Nage fraise, tourte Bigorre, *meringue & glace vanille*
La tarte au chocolat Weiss *enfournée à la dernière minute, sorbet fromage blanc, citron*
(10 minutes d'attente)



Retour du Marché

Entrée, plat, fromage ou dessert 30,00 €

Entrée, plat, fromage et dessert 35,00 €

Dans l'esprit d'un gaspacho de courgette, *tous les basilics du moment*

OU

La salade tiède de poulpes et légumes grillés, *olives & chorizo*

Le pavé de boeuf de pays pris dans le rumsteack, *quelques grenailles confites & grillées*

OU

Le veau d'ici, jus court, *pâte d'aubergine aux citrons confits*

Le plateau de fromages d'Auvergne & d'ailleurs

Sur une gelée de gentiane fizz, tous les fruits rouges & noirs du moment

OU

Financier pêches & noisettes du Piémont

Promenade Gourmande

49,00 €

Menu au choix à partir de la carte

Entrée, plat, plateau de fromages & dessert

Confiance

62,00 €

Réservé à la table entière

Dégustation des meilleurs produits "d'ici & d'ailleurs"

Les pieds sous la table

85,00 €

Réservé à la table entière

Menu confiance & dégustation de vins en complet accord avec votre menu

Tous les déjeuners du mercredi au vendredi (Réservé à la table entière)

16,00 €

Formule : Entrée, plat, dessert & un verre de vin