



NOS ENTRÉES

Les huîtres gratinées de la Guittière (François Caillaud)

4 huîtres N°3 de la Guittière agrémenté d'un sabayon

Le crumble de légumes de saison

Crumble composé de patate douce, butternut, chataîgne et parmesan

Le foie gras au muscat (maison), chutney de figues (Supplément 2 €)

Foie gras de canard, aromatisé au muscat, accompagné d'un chutney de figues et de pain gourmand

NOS PLATS

Le pavé de saumon 150g, purée de légumes anciens, sauce aneth

Pavé de saumon frais servi avec une purée de panais et butternut, sauce à l'aneth

Le carré de porc Duroc*, frites maison, légumes du moment

Pièce de porc goûteuse rôtie, servie avec des frites maison et légumes du moment

Le pavé de boeuf de Brière 180g VBF, frites maison, légumes du moment, sauce roquefort

Pièce de boeuf Label Rouge, servie avec des frites maison, légumes du moment et sauce roquefort

Le burger biquette, frites maison et mesclun de salade

Pain burger (Boulangerie O'Grand Panetier), steak haché boucher 150g VBF (boucherie Coccimarket), fromage de chèvre, salade, tomates confites, sauce miel

NOS DESSERTS

L'entremet exotique, caramel croquant, coulis exotique

Dessert fruité et léger, servi avec du caramel filé et coulis exotique

Le 100% chocolat

Dessert gourmand composé d'une mousse chocolat noir, d'une rose des sables, d'un fondant chocolat et d'une boule de glace chocolat blanc

Le café gourmand (Supplément 1 €)

Entremet exotique, mousse chocolat noir, moelleux chataîgne, palet breton et crème mascarpone

FORMULE À 15,90 €

Entrée + Plat

ou

Plat + Dessert

MENU BUFFET À 13.50 €

NOS ENTRÉES

Buffet d'entrée froide

NOS PLATS

Plat du jour

Pièce du boucher

Poisson du jour (selon arrivage)

NOS DESSERTS

Assiette de fromage

Dessert du jour

2 boules de glace

FORMULE À 10,90 €

Entrée + Plat

ou

Plat + Dessert

*Tarifs nets TTC - Service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Le registre des allergènes à déclaration obligatoire contenus dans nos plats est disponible à votre demande.*

**Origine viande : Porc DUROC d'Espagne*