



## MENU À 23 €

Entrée + Plat + Dessert

FORMULE À 19,90 €

Entrée + Plat  
ou  
Plat + Dessert

### 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*

### NOS PLANCHES À PARTAGER

Saucisson sec

*Nature, aux herbes ou poivre rouge*

6 €

Éperlans frits

*Éperlans frits, sauce tartare maison*

6 €

Planche de charcuteries

2 pers.

12 €

4 pers.

22 €

6 pers.

28 €

Planche de fromages de la Ferme de la Goulpière 

12 €

22 €

28 €

Planche mixte

*Fromages de la Ferme de la Goulpière et charcuteries*

12 €

22 €

28 €

Planche tapas

*Accras de morue, mozzarella panée, beignet de calamar, bouchées de pommes de terre, sauce tartare maison*

12 €

22 €

28 €

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