

# Les Menus

## La suggestion du marché à 18€

Menu annoncé comprenant une entrée, un plat principal, fromage ou le dessert maison du moment servi en semaine sauf vendredi soir et jours fériés

## Le Menu des Saveurs à 27€

Rillettes de saumon à l'ail des ours, pesto et chips de pain  
OU

Tartelette craquante aux oignons de Tournon,  
pancetta et jeunes pousses de salades



Dodine de lapin au Goudoulet fondant et jambon cru, jus de cuisson  
OU

Gratin de haddock aux poireaux à la Bretonne

## Le Menu Gastronomique à 36€

Millefeuille de crabe et légumes croquants, vinaigrette au Yuzu  
OU

Marbré de foie gras et chutney de mendiants, toasts grillés



Pavé de cabillaud rôti sur peau, risotto de pâtes à l'encre de seiche,  
sauce vierge provençale  
OU

Carré d'agneau français grillé, croûte orientale et boulgour

Nos menus à 27€ et 36€ comprennent un choix d'assiette de fromages secs affinés ou un fromage blanc du pays à la crème ainsi qu'un choix de desserts

Menu Enfant (-10 ans) : Plat unique 5.00€

Plat et deux boules de glaces : 7.50€

# A La Carte

Tous nos mets sont élaborés à partir de produits frais du marché !



## Nos Entrées

Rillettes de saumon à l'ail des ours, pesto et chips de pain 9.50€

Tartelette craquante aux oignons de Tournon,  
pancetta et jeunes pousses de salades 10.50€

Millefeuille de crabe et légumes croquants, vinaigrette au Yuzu 13.50€

Marbré de foie gras et chutney de mendiants, toasts grillés 16.00€



## Nos Poissons

Gratin de haddock aux poireaux à la Bretonne 14.00€

Pavé de cabillaud rôti sur peau, risotto de pâtes à l'encre de seiche,  
sauce vierge provençale 19.00€



## Nos Viandes

Dodine de lapin au Goudoulet fondant et jambon cru, jus de cuisson 14.00€

Carré d'agneau français grillé, croûte orientale et boulgour 19.00€



## Nos Fromages

Assiette de fromages secs affinés 4.75€

Fromage blanc du pays à la crème 4.00€



## Nos Desserts Maison

Choix de desserts fait maison 6.50€