

AU DÉJEUNER

- prix -

entrée + plat • plat + dessert : - 21,00 -

entrée + plat + dessert : - 27,00 -

LES ENTRÉES

L'entrée du jour - Starter of the day

Mini croûte de volaille & porc, jus vinaigré, mesclun de salade

Mini chicken & pork pie, vinegar jus, mixed salad leaves

Poireaux vinaigrette & croûtons - végété

Leeks with vinaigrette & croutons

Accras de poisson maison & sauce piment doux

Homemade fish fritters & sweet chilli sauce

Velouté de courge, huile & brisures de noisettes - végété

Creamy squash soup, hazelnut oil & hazelnuts

LES PLATS

Saumon rôti, beurre blanc citronné & purée

Roasted salmon, lemon beurre blanc & mashed potatoes

Rognon de veau, sauce moutarde à l'ancienne

Veal kidney, wholegrain mustard sauce

La pièce du Chef

The Chef's cut

Vol au vent de légumes de saison à la sauge - végété

Seasonal vegetable vol-au-vent with sage

FROMAGES & DESSERTS

Assortiments de 3 fromages : supplément + 3 €

Assortment of 3 cheeses

Mousse au chocolat & éclats de biscuit

Chocolate mousse & cookie crumbles

Sablé breton, mousse marron & clémentine aux 3 poivres

Breton shortbread, chestnut mousse & clementine with three peppers

Tiramisu au Bailey's

Bailey's Tiramisu

Dessert du jour - Dessert of the day

Nous acceptons les modes de règlement suivants :

espèces sauf billets de 500€, cartes bancaires, tickets restaurant, chèques restaurant, chèques déjeuner, chèques de table & chèques vacances. Nous n'acceptons pas les chèques bancaires.

Liste des allergènes disponible sur simple demande - Nous pouvons mettre de l'eau potable gracieusement à votre disposition. Nos propositions s'entendent boisson non comprise, sauf mention particulière.

Prix service compris - Ticket de caisse & reçu de CB sur simple demande.