



Les Menus

Entrées

Prix à la carte 6.20€TTC

- Terrine de campagne « maison » aux pruneaux et pistaches, compotée d'oignons rouges
- Filet de saumon en carpaccio et lanières de légumes citron gingembre
- Feuillantine d'œufs brouillés, truite de mer et moules, blancs de poireaux en étuvé
- Croustillant de chèvre et miel, salade aux noix et cubes de pomme

Plats

Prix à la carte 15 €TTC

- Filet de poisson du moment, pâtes sautées aux légumes, coulis de crustacé
- Gigot d'Agneau de 7 heures aux essences de thym, poêlée de légumes d'hivers en mélange
- Epaule de veau cuite à basse température aux pleurotes, jus réduit au romarin
- Magret de canard au poivre rare, écrasé de pomme de terre et poêlé de légumes
- Onglet de bœuf snacké à la plancha, écrasée de pomme de terre et poêlée de légumes

Desserts

Prix à la carte 6€ TTC

- Gaspacho de fruits exotiques, tuile coco et sorbet passion
- Palet Breton, poire confite et mousse de marron
- Trait de chocolat noir et orange, sorbet orange sanguine
- Tarte fruits de la passion et meringue
- Café gourmand (trop généreux) sup 2€

**Menu
Epicure Plaisir
24.90€**

(Entrée + plat + dessert)

**Formule
Epicure Gourmand
19.90€**

(Entrée + plat) **ou** (Plat + dessert)



Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits frais bruts.
Nous travaillons uniquement des produits de première fraîcheur, des changements peuvent avoir lieu suivant l'arrivage du jour. Prix nets TTC dont 10% de tva – service compris – hors boissons.