

# 1ER METS

RESTAURANT FAMILIAL

## ENTRÉES

LA COURGE 15€

Tartelette de courges, vinaigrette miel-citron

LE JARRET DE BOEUF 15€

Crèmeux de pommes de terre, jarret de boeuf confit et pickels de légumes

LA ST JACQUES 19€

En carpaccio, coques, agrumes et mangue, vinaigrette acidulé

LES ESCARGOTS 19€

Mitonné d'escargots, jambon persillé pané, coulis d'épinards

### ENTRÉE DU CHEF: \*\*

Langoustine et ris de veau, condiment ail noir

## PLATS

TOUS NOS PLATS SONT SERVIS AVEC DES LÉGUMES DE SAISON

L'ONGLET DE VEAU 24€

Grillé a la plancha, ail confit

LE CABILLAUD 24€

Snacké à la plancha, nage de coquillages au lait de coco et sprigol

L'ENCORNET 27€

Dans sa galette, sauce yaourt, sucrose rôtie et poivrons

LA BICHE 27€

Pavé de filet de biche aux baies de Goji

## DESSERTS

A COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS

LE CHOCOLAT 9€

Entremets croustillant au chocolat, caramel

LE CHEESE-CAKE 9€

Compotée de mangue, sablé breton

LES AGRUMES 9€

Crème prise au citron, Agrumes

FROMAGES 9€

Assortiment de fromages sélectionnés par M. Gay (MOF)

**\*\* : ENTRÉE DU CHEF: SERVI UNIQUEMENT EN TANT QUE SECONDE ENTRÉE DANS LE MENU DÉGUSTATION**

**POUR LE BON DÉROULEMENT DU SERVICE, VEUILLEZ NOUS PRÉVENIR EN CAS D'ALLERGIE ALIMENTAIRE. NOS PLATS SONT ÉLABORÉS À PARTIR DE PRODUITS FRAIS, ILS NÉCESSITENT UN CERTAINS TEMPS DE PRÉPARATION ET PEUENT ÊTRE MODIFIÉS À TOUT MOMENT.**

## MENU SAISON

37€

LE JARRET OU LA COURGE  
ET  
L'ONGLET DE VEAU OU LE CABILLAUD  
ET  
DESSERT AU CHOIX ,  
À ANNONCER EN DÉBUT DE REPAS

## MENU 1ER METS

49€

ENTREE + PLAT + DESSERT

Au choix parmi la carte

## MENU DEGUSTATION

57€

ENTREE

+

ENTREE DU CHEF

+

PLAT

+

DESSERT

Au choix parmi la carte

## MENU PETIT GOUR'METS

20€

ENTREE + PLAT + DESSERT

Au choix parmi la carte, servi en quantité réduite (-12 ans)