

Menu Terroir à 39 € (midi et soir)

Entrée, plat, dessert

Fregola Sarda en fraîcheur, Feta et roquette, Pesto du potager

OU

*Blanc de seiche mijoté aux légumes d'été servi froid,
Salade de fenouil croquant*

*Dorade grise cuite sur sa peau, Cocos de Paimpol condimentés au citron confit,
Jus de volaille à l'ail doux*

OU

*Poitrine de cochon rôtie, Conchiglioni farcis, Oignons confits,
Jus moutarde à l'ancienne*

*Figues rôties au Porto, Biscuit pain de Gênes,
Crèmeux au miel, Glace vanille*

OU

Namelaka café, Croustillant au riz soufflé, Espuma vanillée et glace arabica

Supplément fromage :

Assiette de fromages (tomme de vache et fleur de chèvre Bio de la ferme Gaborit) : 5 €

OU

Plateau de fromages : 12 €

Prix net- Service compris (T.V.A. : 10 %)