

Menu déjeuner à 30 €

(servi uniquement le midi en semaine hors week-end et jours fériés)

Entrée / plat OU Plat / dessert

Menu Terroir à 39 € (midi et soir)

Entrée, plat, dessert

*Potimarron rôti servi froid, Crème feta,
Œuf de caille et vinaigrette curry*

OU

Blanc de poireaux en vinaigrette, Le vert en pesto et saumon fumé maison

*Mulet de Vilaine cuit sur sa peau,
Embeurrée de choux du potager, Emulsion d'huîtres*

OU

*Foie de veau aux câpres, Mousseline de céleri et chou kale,
Pickles d'oignons rouges*

*Tartelette rhubarbe-crème d'amande,
Coulis et crème à la rhubarbe, Glace vanille*

OU

*Biscuit Madeleine, Confit orange sanguine,
Quelques agrumes, Fromage blanc en mousse et sorbet*

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 %)