

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

Langue de bœuf condimentée, Pain croustillant et légère gelée, Sorbet cornichon

OU

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

Merlu des côtes bretonnes, Butternut et brocolis, Sauce poisson à l'harenga

OU

Civet de sanglier cuit au vin rouge et compotée de chou rouge du potager

Chou gourmand chocolat Bahibé, Praliné noisette, Sablé cacao

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 %)