

Menu prestige

Servi du 2 Septembre au 2 Octobre

Ceviche de daurade , accompagné de son gaspacho de concombre au basilic 19 €

Ou

Notre foie gras au Maitrank maison et sa compotée d'abricots au thym citron 20 €

Le thon mi cuit mariné aux épices , légumes du soleil , réduction de poissons de roches 19 €

Ou

*Les joues de porc caramélisées au miel de Boninne et soja sur un lit de lentilles du puy ,
mousse de lard fumé 19 €*

*Poitrine de canard sauvage , son fond parfumé au vin rouge , chou rouge
et champignons des bois 22 €*

Ou

Filet pur de bœuf Holstein , sauce périgourdine 30 €

*L'Holstein n'est pas une viande maigre il peut y avoir parfois un peu de gras
(supplément de 4 €)*

Ou

Dos de lieu noir et poulpe grillé , crème de chorizo , fèves et coco de Paimpol 22 €

Assiette de fromages de Boninne et de Méan 12 €

(+ 1 verre de vin dans forfait +3 €)

ou

Les figues confites au vin chaud et leur glace 10 €

Ou

Le gratin de pêche jaune 10 €

(+ 1 verre de vin de dessert dans forfait +3 €)

Le menu avec 1 entrée 41,00 € Hors vins 61,00 € avec vins

Le menu avec 2 entrées 55,00 € Hors vins (dernières commandes 13 h 30 et 20 h)

79,00 € avec vins

Forfait vins : 1 verre et 1/2 par plat (verre =13 cl)

Les plats du menu peuvent être pris à la carte (prix à côté)

*Nous ne pouvons adapter nos préparations si les allergies et intolérances
n'ont pas été signalées à la réservation*

Lunch composé en fonction du marché

Servi les midis du mercredi au samedi inclus

Ce lunch vous est proposé de bouche à oreille

Le lunch avec entrée plat café 22 € Hors vins 30 € avec deux verres de vin
Le lunch avec entrée , plat et dessert 30 € Hors vins 38 € avec deux verres de vin

Suggestion du moment

Il n'est pas possible d'inclure ces proposition dans le menu

 Le jambon cru de la Sûre , petite fraîcheur vinaigrette et légumes pickles 17,00€

Méli mélo de tomates multicolores infusion de basilic et burrata 17,00 €
(végétarien)

Le demi Homard grillé et son beurre aux épices du monde (2 cvts) 28 ,00€ pp

Le demi Homard sauté à l'huile d'olives , légumes et sa bisque réduite
(2cvts) 28 ,00 € pp

 Noix de ris de veau rôtie sauce au safran de Cotchia 32 ,00 €

Menu junior 14 €

Jusque 12 ans

Jambon blanc

Steak , légumes et frites

Glace

Afin de respecter pour notre personnel et nous même un temps de repos
entre nos deux services , nous vous demandons de libérer l'espace

Au plus tard à 16 h 15 lors du service du midi

et 1 h lors du service du soir

Il ne nous est pas possible de détailler par plat tous les allergènes présents en cas d'intolérance veuillez nous en faire part
Les plats précédé d'un  sont élaboré en tout ou en partie avec des produits régionaux