

La Carte

Les entrées

<i>Escargot sauté au chimichurri, haricot rouge et tortillas</i>	12.00 €
<i>Œuf parfait, crème de butternut et ventrèche</i>	12.00 €
<i>Tartare de thon au sésame, sauce ponzu et salade croquante</i>	13.00 €
<i>Salade de magret de canard fumé et foie gras, pignons de pin et croûtons</i>	15.00 €

Les plats

<i>Pavé de lotte, sauce au kumkat, riz blanc Kamalis parfumé au jasmin et mini carottes</i>	23.00 €
<i>Ballotine de pintade farçie aux fruits secs, sauce au vin du jura, mousseline de pommes de terre</i>	22.50 €
<i>Pavé de bœuf, sauce Marchand de vin, panais et champignons</i>	24.00 €
<i>Risotto de champignons et légumes d'automne, tuile au parmesan</i>	18.00 €

Le fromage et les desserts

<i>Assiette de trois fromages de la région</i>	9.50 €
<i>Crèmeux de châtaigne à l'anis étoilé, tartare d'ananas et sorbet « Punch planteur »</i>	11.00 €
<i>Tarte au chocolat noir Guanara, griottes et meringue</i>	12.00 €
<i>Tarte Tatin, quenelle de crème épaisse</i>	11.50 €
<i>Café gourmand</i>	7.00 €

<i>Glaces et sorbets de Terres Bleues à Cléguérec</i>	la boule 2.75 €
<i>Vanille, chocolat noir, chocolat blanc, fraise, caramel au beurre salé, pistache, café citron jaune, citron vert, pamplemousse rose, fraise, cassis, framboise, melon, ananas, mangue, pomme cidrée</i>	

Toutes nos viandes sont d'origine française sauf indication contraire.

La cheffe sera heureuse de proposer des alternatives suivant vos demandes particulières : végétarien, sans gluten, allergies

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.