

Carte

Les entrées

- Fine tarte d'épinards et tomates à la ricotta. Fr 16 -
- Velouté de poireaux et moules de Bouchot au lard gras. Fr 18 -
- Foie gras poêlé au panais, vinaigrette aux fruits de la passion. Fr 24 -

Les plats

- Cobia poêlé au céleri, bouillon tomate. Fr 32 -
- Turbot en écaille de pomme de terre et poireaux. Fr 43 -
- Grenadin de veau rôti, cannelloni au ris de veau et blettes. Fr 39 -
- Souris d'agneau braisée au romarin, purée de chou-fleur et pommes de terre. Fr 42-
- Risotto aux chanterelles. Fr 25-
- Assortiment de fromages de la région. (Pour 2 personnes) Fr 16-
- Pour les enfants, le chef vous propose une assiette de saison à Fr 20.--*

Les desserts

- Poire pochée, crème chocolat noir, glace aux bolets séchés. Fr 18-
- Figues rôties, sablé breton à la cannelle, glace au vin rouge épicé. Fr 17-
- Crèmeux praliné, biscuit café, sorbet orange. Fr 15-

Nos fournisseurs de viande : Boucherie Paratte et Boucherie Bilat vous garantissent fraîcheur et qualité.
Tous nos produits sont frais et nos plats faits maison.

Menu du moment

Mise en bouche

Fine tarte d'épinards et tomates à la ricotta.

ou

Velouté de poireaux, moules de Bouchot au lard gras.

Cobia poêlé au céleri, bouillon tomate.

ou

Grenadin de veau rôti, cannelloni au ris de veau et

blettes.

Assortiment de fromages de la région.

Poire pochée, crème chocolat noir, glace aux bolets
séchés.

ou

Figues rôties, sablé breton à la cannelle, glace au vin
rouge épice.

Menu complet : fr 72-

Menu sans fromage : fr 62-