

Vendredi 30 septembre 2016

## Menu 23€

Valable le midi du mardi au vendredi

Plat seul 13€ Entrée + plat ou plat +dessert 19€

### Entrées

Velouté de potimarron, chips de serrano,  
émulsion au lait d'automne

### Plats

Filet de merlu rôti, bouquetière de légumes  
Ou  
Poitrine de porc confite, compote de pomme

### Desserts

Sablé breton, glace framboise et coulis de fruits rouges

## Menu 32€

### Entrées

Assiette de serrano, sorbet de tomate et basilic  
Ou  
St Marcellin rôti, salade de pousses, émulsion à l'huile de noix

### Plats

Filet de dorade sébaste rôti légumes de saison  
Ou  
Entrecôte grillée, beurre d'ail et girolles

### Desserts

Crème brûlée à la vanille de Madagascar  
Ou  
Sélection de sorbets artisanaux

Vendredi 30 septembre 2016

# La carte

## Nos entrées

Cassolette de seiche poêlée aux tomates confites  
et légumes 9€

Risotto à la duxelles de champignons, parmesan  
et huile de truffe 10€

## Nos poissons

Aile de raie au beurre de câpres, condiment  
Espelette et citron confit 22€

Gambas et lotte au curcuma, risotto, coulis de  
poivrons rouge 24€

## Nos viandes

Cassoulet de Castelnaudary 19€

Carré d'agneau rôti, croûte d'herbes, jus au thym 25€

## Nos desserts

Tarte au citron sur un sablé breton,  
sauce à l'orange 8€

Fondant au chocolat, sauce pralin et glace vanille 9€