

Formule déjeuner 14,80 €

(Servie uniquement le midi du lundi au vendredi et hors jour fériés)

NOUS CONSULTER

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

Les 3 plats à 18,80 €

**Les préparations et cuissons prennent du temps.
Merci de votre compréhension**

CARTE

****NOS HUITRES DE LA BAIE DE PEN BE (M. JOSSO)***

6 huîtres creuses	10,60 €
9 huîtres creuses	14,40 €
12 huîtres creuses (non inclus dans le menu à 39,50 €)	18,50 €

****NOS ENTREES***

Rillettes de poisson du chef	9,00 €
Andouille de Bretagne poêlée, compotée d'oignons, crème de moutarde à l'ancienne, craquants au blé noir	10,20 €
Foie gras de canard et ses accompagnements	14,90 €
Saumon mariné au sel de Guérande, et sa mousse d'avocat	11,80 €
Croustillant de curé Nantais aux oignons et jambon sec	9,30 €

****NOS POISSONS***

Dos de cabillaud rôti au lard, crème de homard	20,80 €
Retour de pêche, saveur du moment	16,80 €
Filet de sandre au beurre blanc	20,50 €

****NOS VIANDES***

Pièce de viande Française du marché, saveur du moment	19,80 €
Pièce de bœuf Française, sauce du chef	17,50 €

****NOS FROMAGES***

Sélection de trois de fromages d'un maître fromager	7,50 €
---	--------

****NOS DESSERTS***

Crème brûlée au romarin et miel de Bretagne « La Maison de l'Abeille » La Roche Bernard	7,00 €
Île flottante au caramel et amandes effilées	6,10 €
Duo de glaces ou sorbets et sa tuile aux amandes	5,80 €
Profiteroles au caramel à la fleur de sel de Guérande	7,90 €
Cœur coulant chocolat, compoté de poires à la fève de tonka et sa crème anglaise	7,40 €

*** P'TIOT MENU 7,50 € (Jusqu'à 10 ans)**

Steak haché, frites et ketchup

Escalope de poulet pané, frites et ketchup

☺☺☺

Île flottante

Glace vanille et smarties

Service compris, prix nets en euros.

Viande Bœuf origine voir ardoise

*Peut contenir des allergènes