

Menu du jour

(Uniquement le midi sauf les samedis, dimanches et jours fériés)

Entrée + plat + dessert 20 €

Plat 17 €

Duo du Menu retour du marché : 26€

(Uniquement le midi sauf les samedis, dimanches et jours fériés)

1 entrée du menu + 1 plat du menu

Ou

1 plat du menu + 1 dessert ou fromage

Le coin des petits gourmands

(Jusqu'à 12 ans) Le prix du menu = le prix du plat

Rillettes ou saumon fumé

Un plat au choix dans la carte

Coupe de glace deux parfums au choix

Service et taxes compris

Le restaurant est ouvert tous les midis du mercredi au dimanche,


Mercredi et jeudi soir sur réservation et le vendredi, samedi soir.

Horaires de service 12h00 à 13h30 et de 19h15 à 20h30.


Fermeture du restaurant à 15h00 et 23h00

La Carte

Les Entrées

Tataki de thon rouge et mangue à la bretonne.	19.50 €
Brioche moelleuse de saumon fumé au Signal et crème d'aneth.	13.50 €
Eclair au chorizo et gambas grillées .	13.50 €
Déclinaison de tomates de notre jardin et burrata. 	13.50 €
Carpaccio de bœuf au sésame.	19.50 €
Foie gras de canard poêlé aux pommes.	21.00 €

Les Plats

Poisson du marché sauce vierge kiwi coriandre.	16.50 €
Risotto truffé. 	16.50 €
Poisson du moment, sauce beurre blanc.	26.00 €
Magret de canard sauce griotte.	16.50 €
Quasi de veau sauce truffée (sup foie gras poêlé 5€)	26.00 €
Filet de bœuf, façon Rossini	30.00 €

Tous les plats sont servis avec une garniture de saison.

Les Desserts

A commander en début de repas

Plateau de fromages de chèvre et de vache affinés	10 €
• Salade verte	4 €
Baba au rhum et sa glace rhum raisins.	10 €
Biscuit coulant au chocolat, crème anglaise et glace vanille.	10 €
Crème brûlée et fraises.	10 €
Pavlova citron et fruits de saisons.	10 €
Coupe de sorbet et alcool parfum au choix :	10 €
• Sorbet poire Williamine	
• Sorbet citron Vodka	
• Sorbet pomme Calvados	
• Glace rhum raisin Rhum ambré	

Menu retour du marché

Entrée + Plat + Dessert 36€

Entrée + Plat + Plateau de Fromages + Dessert 42€

Brioche moelleuse de saumon fumé au Signal et crème d'aneth.

Ou

Eclair au chorizo et gambas grillées.

Ou

✓ Déclinaison de tomates de notre jardin et burrata.

Magret de canard sauce griotte.

Ou

Poisson du marché sauce vierge kiwi coriandre.

Ou

✓ Risotto truffé.

Tous les plats sont servis avec une garniture de saison.

Dessert au choix dans la carte
A commander en début de repas

Et / Ou

Plateau de fromages

Menu Entre deux à 42€

1 entrée du menu retour du marché + 1 plat du menu signature + dessert ou fromage

Ou

1 entrée du menu signature + 1 plat du menu retour du marché + dessert ou fromage

Menu Signature

Entrée + Plat + Dessert 47€

Entrée + Plat + Plateau de Fromages + Dessert 53€

Tataki de thon rouge et mangue à la bretonne.

Ou

Carpaccio de bœuf au sésame.

Poisson du moment, sauce beurre blanc.

Ou

Quasi de veau sauce truffée (sup foie gras poêlé 5€)

Tous les plats sont servis avec une garniture de saison.

Dessert au choix dans la carte

A commander en début de repas

Et / Ou

Plateau de fromages

Menu Entre deux à 42€

1 entrée du menu retour du marché + 1 plat du menu signature + dessert ou fromage

Ou

1 entrée du menu signature + 1 plat du menu retour du marché + dessert ou fromage