



Menu

Entrées

BETTERAVE & CHÈVRE

betteraves rôties & mousse de chèvre fumée
crumble de pain brûlé & condiment hibiscus

ou

TRUITE MARINÉE

truite de *La Truite Fleurie* (79) marinée à la sauce soja
citron vert & coriandre, crème de carottes au Galanga

Plats

POULPE GRILLÉ

purée de potimarron & tempura de courges
beurre blanc à la sauge

ou

RAMEN AUTOMNAL

effiloché de paleron de bœuf, nouilles de blé
champignons & œuf mollet mariné, bouillon de légumes

Desserts

CAVIAR DE LENTILLES VERTES

confit dans un sirop d'épices, biscuit streusel aux fruits
secs, mousse ganache au chocolat blanc

ou

TATIN DE POMME DE GATINE

pommes confites Jonagold de *Didier Planchet* (79)
sablé breton & glace maison au yaourt

PLAT UNIQUE 16€

ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT 24€

ENTRÉE/PLAT/DESSERT 28€

PRIX EN EUROS TTC

merci de préciser toutes allergies ou intolérances alimentaires