

---

# DÉJEUNER

DU 22 AU 24 JUIN

" Des produits frais, des goûts francs, une proximité avec les producteurs qui nous accompagnent...

Nos menus sont construits à partir des produits du moment, souvent influencés par le végétal et l'iode. Des produits qui ne viennent jamais de très loin. "

MENU  
ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT

20 €

MENU  
ENTRÉE + PLAT + DESSERT

25 €

MENU DÉCOUVERTE  
4 SERVICES

35 €

MENU DÉCOUVERTE  
5 SERVICES

58 €

## Jambon persillé

Terrine de jambon accompagnée d'une mayonnaise aux échalotes vinaigrées et d'une chapelure travaillée au parmesan, noisettes et graines de fenouil.

OU

## Mozzarella - Haricot vert - Cassis

Crème de mozzarella et brunoise d'haricots verts, condimentés de cassis frais et d'une huile de capucine.

---

## Courgette - Moule - Pimenton

Déclinaison de courgettes glacées, crues en copeaux et en caviar.  
Crème de moules de Pénestin relevée au pimenton.

OU

## Poisson de la criée - Carotte - BN

Filet de poisson juste nacré, carottes en purée et grillées.  
Beurre Nantais aux herbes.

---

## Abricot - Sablé Breton - Amande

Marmelade d'abricots et son sablé breton  
Crème glacée à l'amande et amandes entières.

Prix nets en euros par personne - Taxes et services compris - Chèques non acceptés

Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes.

Merci de nous signaler vos éventuelles restrictions alimentaires.