
DÉJEUNER

FIN D'ÉTÉ

" 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 €

Pressé de tomates anciennes

Terrine de tomates accompagnée d'une confiture de figues, de câpres et pickles.

OU

Coco - Sauce tonnato

Salade de coco de Paimpol assaisonnée d'une sauce tonnato et aromates du jardin.

Crêpinette "petit gris"

Crêpinette de chou, oseille et petits gris arrosée d'un beurre noisette et d'un coulis à l'estragon.
Mesclun de saison.

OU

Cochon - Grenaille - Sauce charcutière

Longe de cochon et pommes de terre grenaille. Sauce charcutière.

Pain perdu - Fraise - Verveine

Pain des anciens perdu et marmelade de fraises.
Ganache montée verveine.
Crème glacée verveine - menthe.

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.