

MENU midi 25 € (entrée/plat ou plat/dessert)

Ou **JUILLET 2026**

MENU midi 30 € (entrée/plat/dessert)

Donné à titre indicatif

Gaspacho Andalou, dés de féta et dés de poivrons

Ou

Tartare de thon, avocats, sauce soja sucrée et wakamé

Ou

Vitello Tonnato (tranches de veau cuites servies froides, sauce thon/capres), Caponata

Ou

Tartelette de légumes de saison, cervelle de canut, roquette

Bavette d'Aloyau poêlé à la fleur de sel, sauce Béarnaise

Ou

Filet de St Pierre rôti sauce hollandaise au coulis
d'écrevisses sauvages

Ou

Supreme de volaille rôti, sauce Richelieu (f.gras, morilles,
truffe)

Ou

Pluma snackée au piment d'Espelette

Ou

Dos de bonite mi-cuit (Thon) mariné à la sauce soja et sésame, sauce vierge

Ou

Pavé de Gigot d'agneau au thym et jus à l'ail noir

Ou

Burrata Di Buffala, Caviar d'aubergines et huile de Basilic

Assiette de fromages Ou ½ st Marcellin ou Faisselle

Ou

Péché du Curé d'Ars (Profiteroles Maison et shooter de verveine)

Ou

Café / Thé gourmand

Ou

Tartelette Passion meringuée citron vert et coco

Ou

Coupe Glacée cassis et pêche, chantilly vanille et sablé Breton

Ou

Pavlova aux fruits jaunes, chantilly vanille et sa gelée de Floc de Gascogne

Ou Autour de la Fraise, Sablé Breton, mousse fraises et framboises **NOUVEAU**

SUGGESTIONS

**TENTACULE DE POULPE DE
BRETAGNE, SAUCE
CHIMICHURRI**

33 € OU +15 € FORMULE