

SUGGESTIONS DU JOUR



ENTRÉES

Quiche aux Moules de Bouchot , bouquet de salade	7,90 €
Rillettes de Lieu Jaune aux algues , bouquet de salade	9,50 €
Assiette poissons fumés „Guindy“ , saumon, thon et maquereau	12,90 €
Huîtres de Plougrescant Beg Vilin N° 3 par 6/9/12	9,50 €/13,90 €/17,90 €

PLATS

Linguini végétarienne à la sauce carbonara aux courgettes, salade mixte	15,90 €
Filet mignon avec sauce au thym , ratatouille et gratin de pommes de terre	18,90 €
Steak à la plancha (bovine français), pommes de terre au romarin et à l'huile d'olive, beurre Maître d'Hôtel	21,90 €
Poissons du jour: Medaillons de Lotte poêlé ou Filets de Rouget Barbet , petits poivrons, tomate marmande, laitue de mer et purée de pommes de terre et céleri	25,50 €
Coquilles St.-Jacques , sauce fumet de poissons, riz aux herbes	26,90 €

DESSERTS

Assiette de fromages affinés lait cru (Chèvre bûchette, Morbier, Pont-l'Évêque, Tomme aux fleurs)	11,00 €
Tarte aux amandes citronnée et glace au citron	7,90 €
Mi-cuit au chocolat avec fruits de la saison	8,90 €
Glaces & sorbets artisanaux (Eric Elie), la boule Vanille, Chocolat, Caramel beurre salé, Café Espresso, Citron, Gingembre, Framboise, Kouign Ammann, Mûre sauvage, Exotic Ginger (mangue, passion, gingembre)	3,00 €
Coupe Colonel boule Citron et vodka	8,90 €



Tous nos repas sont faits maison et préparés à la minute par notre équipe avec des produits frais et locaux. Les plats sont disponibles en portion enfant (-4 €).