

Pour commencer

*Gaspacho de petits pois, infusés à la menthe,
parsemé de féta* 11

*Tartare de saumon, aneth, citron vert, émincé de
Saint Jacques marinées* 15

*Salade de foies de volailles déglacés au vinaigre
balsamique blanc* 12

*Tomates, mozzarella de bufala aromatisée à l'huile de truffes
blanches sur son feuilleté à la tapenade* 14

prix nets, service compris

nos prix sont en euros

Pour suivre

Filet de cabillaud croûte de Comté, sauce au beurre blanc citronnée, risotto au chorizo 23

Aiguillettes de canard, sauce aigre douce à l'orange, chutney de mangue, légumes de saison 24

Suprême de volaille sauce forestière et Tariquet, tagliatelles fraîches, huile de truffes blanches, quelques notes de parmesan 25

Pièce du boucher suggestion du Chef, sauce du moment*

**prix variable selon le cours et l'arrivage*

prix nets, service compris

nos prix sont en euros

Pour terminer

<i>Crème brûlée et son parfum du moment</i>	<i>9</i>
<i>Soupe de fraises et son granité infusé à la menthe</i>	<i>11</i>
<i>Tarte au citron déstructurée, crème, sablé Breton</i>	<i>10</i>
<i>Mousse au chocolat accompagnée de son croustillant</i>	<i>9</i>
<i>Assiette de fromages de notre région, quelques feuilles</i>	<i>8</i>

*prix nets, service compris
nos prix sont en euros*