

A l'archoise

Retour du Marché (le midi)

14.90 €

Plat du Jour + Café Gourmand

Famule du Midi

17.90€

Entrée + Plat + Dessert

A la Carte

Menu Terrain

18.50 €

*Entrée + Plat
Ou Plat + Dessert*

Menu Côté Cuisine

24.50 €

Entrée + Plat + Dessert

Les Entrées 7.50 €

Gourmandise de Tomate Farcie au Tourteau
Fresh tomato stuffed with crab

Salade Mixte (Fruits & Légumes)
Fruit and vegetable salad

Rillettes de Poisson, Tartare de Légumes
Fish Pate with raw vegetable

Crème d'Asperge, Quenelle au Lard
Asparagus Cream with Bacon

Samoussa de Boeuf au Vin Rouge
Beef Samoussa in a red wine Sauce

Filets de Rouget aux Pignons, Cuits « Meunière »
Panfried Red Mullet

Foie Gras au Chouchen, Poivrade d'Echalotes Chouchen (+5€)
Homemade Foie Gras, Shallot cooked with Mead

Queues de Langoustines Rôties et Concassée de Tomates (+5€)
Roast Langoustine Tail, Tomatoes

Les Desserts 6.50 €

Assiette de Fromages
Cheese plate

Brownie Chocolat, Glace Gianduja
Chocolate Brownies

Riz au Lait, Fraises Poêlées et Nougatine
Rice Pudding, Roasted Strawberries

Far Breton aux Griottes, Sorbet Cerise Noire
Custard Flan With Cherries

L'Île Flottante « Côté Cuisine »
Floating Island

Fraîcheur d'Agrumes à la Menthe, Abricot Rôti
Citrus, Apricot and Mint Freshness

Tatin de Pommes
Apple Tart

Mi-cuit au Chocolat (à commander en début de repas)
Half-baked Chocolate Cake

Nage de Sorbets et Fruits
Fresh Fruits and Sorbets

Café gourmand

Les Viandes 14.50 €

*Pièce du Boucher, Beurre Maître d'Hôtel
Sirloin Steak, Maître d'Hotel Butter*

*Filet de Canard, Poires aux Aromates
Duck Fillet, Marinated Pears*

*Mignon de Porc Laqué, Petits Légumes Glacés
Glazed Pork Fillet*

*Joues de Porc Confités au Cidre
Pork Cheek Confit with Cider*

*Brochette d'onglet, Sauce Aigre Douce
Skewer Beef, Aigre Douce Sauce*

*Côtes de Veau aux Chii-Takés et Calvados (+5€)
Veal Chop with Mushrooms and Calvados*

*Côtes d'Agneau Poêlées, Tian de Légumes (+3€)
Lamb Chop*

Les Poissons 14.50 €

*Filet de Lieu Jaune Poché, Eruvé de Radis Blanc
Poached Pollack Fillet, Horseradish*

*Blanquette de Poisson, Petits Légumes de Saison
Creamy Fish Stew*

*Trio de Lotte au Lard, Jus Corsé (+6€)
Panfried Monkfish and Bacon*

*Brochette de Saint Jacques, Beurre Nantais (+6€)
Skewer Scallops, White Butter Sauce*

Notre Chef Patrick Cousin sélectionne

Avec son équipe les meilleurs produits de saison

Afin de vous séduire à travers

Une cuisine pleine de fraîcheur et de saveur

Nous travaillons des produits frais,

Il se peut donc que nous soyons en rupture.

S'ils sont remplacés, c'est uniquement

Dans le respect de cette éthique.

La qualité des produits que vous dégustez est essentielle

Pour votre plaisir comme pour le notre.