

## Menu à 29,50€

(uniquement soirs et week-end)

Gambas grillées, sauce vierge  
et polenta au piment d'Espelette

ou

Filet de rouget,  
salade de fenouil au combawa

ou

Escalope de foie gras poêlée aux pommes

---

Pavé de veau, jus au romarin

ou

Poisson de nos côtes au chorizo,  
crème aux poivrons jaunes

ou

Filet de canette, sauce melon et réglisse

---

Dessert au choix

## Nos suggestions (susceptibles de modifications en fonction des opportunités)

Filet de rouget, salade de fenouil au combawa		14,00€
Huîtres creuses de l'Ile Tudy	X6	7,50€
	X9	11,00€
Sardines au vin blanc et aromates		8,50€
Carpaccio de bœuf au basilic et parmesan		9,50€

Aile de raie douce meunière		18,00€
Filet de saint-pierre au chorizo, crème de poivrons		19,00€
Lotte au lard et cidre		19,00€
Pavé de saumon Label Rouge saveur combawa		17,00€
Andouillette de Vire 5A, fondue d'oignons au vin blanc		17,00€
Joues de veau au miel et cidre (VBF)		17,00€
Entrecôte bretonne (250g), sauce au poivre fumé		23,00€

## Nos desserts

Moka au café et lambig, glace au sarrazin grillé		8,00€
Parfait glacé au limoncello		8,00€
Fondant au chocolat, glace vanille		8,00€
Carpaccio d'ananas au rhum, glace gingembre confit		8,00€
Sablé breton aux pommes et pruneaux		8,00€
Assiette de fromages		5,50€