

MENU DECOUVERTE / DISCOVERY MENU

(Du lundi au vendredi)
(from Monday to Friday)

Entrée, plat ou Plat, dessert - 35 Eur par personne

Entrée, plat et dessert - 45 Eur par personne

Starter, main dish or Main dish, dessert - 35 Eur per person

Starter, main dish and dessert - 45 Eur per person

Notre Suggestion du Jour - Our Special of the day



Entrées / Starters

Velouté de potimarron, raviole ouverte de chèvre frais

Pumpkin velouté, ravioli with soft goat cheese 17€

Asperges vertes, œuf parfait, sauce hollandaise

Green asparagus, perfect egg, hollandaise sauce 21€

Pâté de canard en croûte fait maison (finaliste championnat du monde 2015)

Homemade duck crust pie « pâté » (finalist of world championship 2015) 18€

Marbré de foie gras et confit de canard, compotée de pruneaux

Marbled foie gras and duck confit, plum compote 19€

Plats / Main dishes

Poitrine de porc "prince noir" de Biscay, ferme La Bruyère" croustillante, purée de carotte jaune

Crispy pork belly " Black Prince" of Biscay, La Bruyere farm" , yellow carrot purée 29€

Risotto aux gambas*

Prawns' risotto 26€

Epaule d'agneau de lait confite à l'ail noir, cocotte de fine ratatouille

Shoulder of suckling lamb candied with black garlic, pot with thin ratatouille 29€

Coquilles Saint-Jacques de Dieppe et gelée de pomme, purée de céleri

Scallops from Dieppe and apple jelly, celery purée 28€

Desserts

Soufflé caramel (préparé minute)

Caramel souffle (prepared at the minute) 14€

Choux feuillantine aux praliné

Puff pastry with praline 12€

Sablé breton, crème citron

Breton shortbread cookie, lemon crème 12€

Délice à la mangue et ananas

Mango and pineapple delight 12€

PRIX NETS / NET PRICES

* Plats sans gluten / * Gluten free dishes

Boisson non comprise / Drink non included

TVA : 10 % sur la nourriture et les boissons non alcoolisées

VAT: 10% on food and non-alcoholic beverages

TVA: 20 % sur les vins et alcools"

VAT: 20% on wines and spirits "

Origine viande: France / Origin of meat: France

Tous nos plats sont "faits maison" et élaborés sur place à partir de produits bruts

All our dishes are homemade and made on the spot from raw products