

MENU BISTROT

Automne / hivers

Entrée, plat et dessert 19,50€

ENTREES

- Les 3 huîtres n3 et 5 crevettes mayonnaise
Pain /beure/sauce échalote
- Le bouquet de crevettes mayonnaise
- Terrine de sanglier maisons aux châtaignes
Confiture d'oignons grenadine maison /
cornichons

Entrée végétarienne

- Tartine chaude au tian de légumes,
Chèvre St Maure et fêta
Sur pain cuit au feu de bois et salade

PLATS

Plat végétarien

- Farandole de légumes du moment avec salade
Ou tartine végétarienne / pomme de terre/salade
- Poisson du marché
- Poulet de *JANZE* cocotte Façon Grand-mère :
Pde terre cocotte, lardons, champignons frais
- Entrecôte *Bretonne* 250/300 g **suppl. 6€**
Beurre d'ail et persil /Panier de Frites, salade

FROMAGE OU DESSERT

- Duo de fromage sur lit de salade
- Ile flottante maison
- La surprise du chef / maison
- Dame blanche : Glace vanille intense, meringue,
chocolat chaud, crème fouettée, amandes grillées

OPTIONS

ENTREE-PLAT:16 €50
PLAT-DESSERT : 15 €50



MENU TERRE ET MER

Automne / Hivers

Entrée, plat et dessert 27 € 50

- Foie gras maison : compotée exotique mangue
passion et pain grillé cuit au feu de bois
- Coquille St Jacques et pétoncles gratinée à la
fondue de poireaux
- L'Assiette Marine : Tartine de Saumon et
fromage Philadelphia, sur pain grillé au feu de
bois, Huîtres (2) et crevettes mayonnaise (5)
- Le trio de la ferme ; Rillettes de canard et
terrines de sanglier maison, jambon de Serrano
Confiture d'oignon grenadine , cornichons

- Poisson du marché
- Poêlée de St Jacques aux clémentines **suppl.6€**
- Magret de canard sauce aigre douce aux raisins
frais
- Filet de bœuf Sauce sous-bois : Champignons,
châtaignes)

- Profiteroles glace mandarine, chocolat chaud,
crème fouettée, amandes grillées au caramel
maison
- Gratin de framboise maison 15 mn
- Délice façon tiramisu au café / maison
- La surprise du chef / maison

OPTION 2eme ENTREE :
Noix de St jacques + 9 €
Soit menu 3 plats à 36.50 €

OPTION FROMAGE : +3.50 €