



MENU

Automne / Hiver

Nos Entrées

Ravioles farcies au caviar d'aubergines, réduction aux chanterelles	8,50 €
Foie gras maison mi cuit et figue pochée et pain bio du Fournil de Féwen	11,50 €
Saint-Jacques sur risotto sauce au cidre de chez Chapron	11,50 €

Nos Viandes

Selle d'agneau basse température farci aux épinards, ricotta et pignons de pin	19,50 €
Tournedos de bœuf sauce au poivre (<i>Viande de bœuf origine France</i>)	21,50 €

Toutes nos viandes sont accompagnées de légumes de saison et pommes de terre.

Nos Poissons

Filet de bar sur un écrasé de pommes de terre aux poireaux, sauce au safran du Pays de Becherel.	17,75 €
Dos de cabillaud sur cromesquis de haddock fumé, sauce Verte	15,25 €

Le chariot de fromages : 3 sélections 5,00 €

Nos Desserts

Verrine aux Agrumes	7,00 €
Clafoutis aux Pommes Maison et glace au Caramel Beurre Salé	7,50 €
Crème Brulée à la Rhubarbe	7,00 €

