

*Menu unique servi à l'ensemble de la table  
Réservation avant le mercredi soir*

**Menu à 33€  
ou 40€**

Apéritif maison  
Mise en bouche  
Entrée  
2<sup>ème</sup> entrée (menu à 40€)  
Plat  
Plateau de fromage ou fromage chaud  
Dessert  
Café  
(Vins en supplément)

### **Entrées au choix :**

Lisette en croustillant de pissaladière, réduction de vin de liqueur légèrement poivré  
Cœur de thon rouge aux épices douces, légumes croquants  
Pommes de terre et canard, roquette, jus corsé à l'amande  
Tarte de ris de veau aux asperges et herbes fraîches

### **2ème entrées au choix :**

Asperges vertes ou blanches sauce mousseline et beignets d'huîtres  
Filet de maquereau lard paysan, marinade de tomates  
Rouget en croustillant de sarrasin, marinière de coquillages aux herbes fraîches

### **Plat**

Tournedos de bœuf poêlé à l'échalote et xérès, pommes de terre à la crème  
Noisette d'agneau, fricassé de légumes, gnocchis de pomme de terre, jus de romarin  
Quasi de veau aux carottes et haricots de Paimpol, jus à la moelle  
Pigeon au banyuls, pommes de terre écrasées au lait ribot, quelques légumes du moment  
Dorade au beurre demi-sel, barigoule de légumes d'été à la coriandre fraîche  
Sole de ligne à l'arête, épinards sautés, vinaigrette de coques et fèves

### **Fromage**

Croustillant de chèvre  
Plateau de fromage

### **Dessert**

Gelée de miel et thym vanillée aux framboises  
Mousse de mascarpone pêche et fraises  
Brioche perdue aux fraises flambées au pastis, glace à l'anis  
Croquant café citron, glace cacahouète, coulis de citron  
Autres desserts de fêtes (pièces montées...)

Menu unique servi à l'ensemble de la table Réservation avant le mercredi soir