



DÉCOUVERTE

CARTE

ENTRÉES

Croustillant aux figues - 8€

Mousse de brebis et copeaux de Cécina de Léon

Comme un risotto - 8€

Dés de butternut, coriandre et citron vert, anguille fumé, crème de cresson

Cheesecake de poissons fumés - 6€

Aux agrumes et verveine citronnée

Planche de charcuteries - 6€

Maison "Brielle"

PLATS PRINCIPAUX



Pavé de veau à la sauge - 20€

Girolles et purée de céleri

Filet de bar - 19€

Crème de Kasha, tagliatelles fraîches et légumes



Filet de canette - 17€

Terrine de carottes et légumes de saison

Darne de saumon à la plancha - 16€

Patate douce rôtie au sésame et pistaches grillées

DESSERTS

Assiette de 4 fromages affinés - 6€

Assiette gourmande - 8€

3 desserts

ICI,
PRODUITS
LOCAUX !

Prix TTC, service compris.

Cuisine maison de produits frais et de saison.