

INCONTOURNABLE

Sur réservation pour les groupes de 15 adultes minimum

MENU À 28€
1 entrée - 1 plat - 1 dessert

ENTRÉES

Croustillant aux figues (supp. 2€)

Mousse de brebis et copeaux de Cécina de Léon

Cheesecake de poissons fumés

Aux agrumes et verveine citronnée

Comme un risotto (supp. 2€)

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

Planche de charcuteries

Maison "Brielle"

PLATS PRINCIPAUX



Filet de canette

Terrine de carottes et légumes de saison

Darne de saumon à la plancha

Patate douce rôtie au sésame et pistaches grillées



Pavé de veau à la sauge (supp. 4€)

Girolles et purée de céleri

Filet de bar (supp. 3€)

Crème de Kasha, tagliatelles fraîches et légumes

FROMAGE

Assiette de 3 fromages

(Supplément de 4€)

DESSERT

Assiette gourmande

3 desserts

BOISSONS

5€

1 kir pétillant ou cocktail
3 amuses bouches

9€

1 kir pétillant ou cocktail
Chips aux légumes
Vin blanc & rouge
Boisson chaude
Carafe d'eau

10€

Eau en bouteille
Vin blanc et rouge IGP
Boisson chaude

Tarif par personne et servi à discrétion - 2 bouteilles pour 5 personnes