

# Carte du week-end

## Entrées

Gravlax de Saumon Label Rouge, crème à l'aneth et citron 10€00

Œuf Bio de Guenrouët en cocotte à la crème de céleri et haddock fumé & ses croûtons de foccacia 8€00

Os à moelle rôti au four & ses toast aux 4 céréales grillés 9€50

Gambas Sauvage Black Tiger flambée au cognac, condiment au piment oignon rouge & coriandre 11€50

## Plats

Demi magret de canard grillée à la cheminée, patate douce & pomme de terre grenaille, figues rôties, sauce porto figue & miel de Guenrouët 21€00

Pièce du boucher, grillée à la cheminée, frites maison & salade verte, jus réduit 21€00

Côte de bœuf env.1700gr » Or Rouge « Limousine à partager max 3 pers, grillée à la cheminée, frites maison & jus réduit 79€00

Médailon de Lotte rôti, crème de curry breton & ses légumes du moment 22€00

## Desserts

Mi cuit au chocolat, glace artisanale au chocolat, crème fouettée 8€00

Brioche perdue caramel au beurre salé, glace artisanale au caramel, crème fouettée 8€00

Sabayon de figues rôties & poires au crémant de Loire 8€00

Assiette de fromages affinés ( brie, Saint Nectaire, Tomme, Comté 12 mois d'affinage), chutney à la figues 8€00