

Entrées

Tataki de Thon Rouge, sauce soja & citronnelle, sésame noir 11€00

Panacotta au basilic, tomates marinées, pesto de basilic, chips de jambon de Pays, crème de balsamique, croûtons maison 8€50

Focaccia maison, Gravlax de Truite, crème aux herbes & salade verte 9€50

Œuf BIO de Guenrouët en cocotte, crème de maïs et oignon rôti, brunoise de chorizo & croûtons 7€50

Plats

Filet de bœuf « Or Rouge » Limousine, grillé à la cheminée, env. 200gr frites maison & salade verte, jus réduit 28€00

Bavette « Or Rouge » Limousine, grillé à la cheminée, frites maison & salade verte, jus réduit 23€00

Quasi de veau 180 gr, pomme de terre grenaille, crème de pomme de terre et poireaux grillés au siphon & poivron confit 24€00

Burger de la Boulangerie de Saint Gildas, steak haché « Or Rouge » Limousine, grillé à la cheminée, sauce cocktail, frites maison 18€00

Filet de Merlu, beurre de sauge & romarin, légumes cuisson vapeur 20€00

Desserts

Gâteau de chocolat en deux textures, glace au chocolat artisanale 8€00

Tiramisu du chef au café & l'amaretto 8€00

Brioche perdue au caramel au beurre salé, glace artisanale au caramel au beurre salé, chantilly maison 8€00

crumble pomme, ananas, kiwi & fraises 8€00

Assiette de fromages affinés (Saint Nectaire fermier, Brie, Comté 12 mois d'affinage, brebis cendrée de Saint Anne sur Brivet), chutney aux fruits & salade verte 8€00