Entrées

Œuf Bio de Guenrouët en cocotte, crème de Butternut & Courge de spaghetti

Focaccia maison au bleu, poire fraiche, noix & balsamique, salade verte

Chauf froid de Champignons

Plats

Blanquette de veau du chef & son riz pilaf Filet de Sébaste, légumes du moment & mousseline de chou fleur violet

Desserts

Pana cotta au caramel au beurre salé OU coulis de fruits rouges

Banane rôtie & cacahuètes caramélisées

Moelleux au chocolat maison & chantilly

Assiette de fromages & salade verte

Menu Entrée Plat Dessert 22€80 ou 20€ Entrée Plat ou Plat Dessert