



Notre carte de saison

Sole de petit bateau, huîtres de la baie d'Isigny, fenouil à la coriandre, gambas snackées (22€)

Fraîcheur gourmande de homard, chutney à la tomate et gingembre, avocat pilé aux épices, pétales végétales (25€)

Blanc de turbot d'un chalut de Grandcamp doré au beurre de la ferme des Longs Champs, coulis de persil plat, risotto au haddock (30€)

Ris de veau en cocotte, langoustines snackées, jus court à la sauge du jardin, grelinette de cocos de Paimpol AOP (28€)

Pigeonneau de la ferme du « Renard Rouge » en rôtisserie, jus court Banyuls noisette, foie gras de canard, betterave du jardin (32€)

Chariot de fromages affinés par nos soins (14€)

Chocolat de plantation « grand cru », caramel au beurre demi-sel, crème glacée Tonka (14€)

La reine des rénettes déclinée en pomme d'amour, senteurs à la rose, crème glacée à la confiture de lait « BIO » (14€)

(Pour permettre à notre pâtissière Manon de préparer votre dessert avec tout le soin nécessaire, nous vous invitons à le choisir en début de repas)