

Menu bistro entrée//plat//dessert : 19€80* prix net

**La composition de ce menu est donnée à titre indicatif
et peut changer suivant la saison, les achats...**

Salade de saumon Label Rouge mariné « Maison » au Sel de Guérande

Croustillant de fromage de chèvre frais, sauce graine de moutarde

Terrine de campagne faite par le Chef, mesclun de salade

Neuf petits pots d'escargots à l'ail

Filet de merlu beurre blanc nantais, pommes de terre écrasées à la fourchette

Pièce bœuf (race à viande Française !) sauce à l'échalote confite, servie émincée,

Tranches d'andouille de Guémené rôties au four sauce au cidre

Aiguillettes de canard sauce au poivre vert

Le poisson et les viandes sont servis avec des pommes de terre
à la façon du Chef selon la variété

Far Breton nature, caramel beurre salé

Marquise glacée au chocolat, coulis

Le gâteau maison aux fruits de saison

Ma suggestion

* possibilité de formules entrée/plat ou plat/dessert du mardi au samedi