

Les Entrées

<i>Potage du jour</i>	10,00€
<i>L'ardoise de Jambon Pata Nègra, toast grillés (16lè)</i>	25,00€
<i>Demi-Lune de ricotta au basilic et pignons de Pin, ratatouille(16lè/3/7/8)</i>	20,00€
<i>Cuisse de Grenouille à l'ail, guimauve de persil (16lè/3/7)</i>	20,00€
<i>Carpaccio de Saumon à l'aneth, espuma citron et fougasse (16lè/5/7)</i>	22,00€

Nos Suggestions

<i>Bouchée à la Reine (16lè/3/7/9)</i>	27,00€
<i>Filet de Bœuf Tartare (3/9)</i>	33,00€
<i>Suggestion végétarienne</i>	23,50€
<i>Château Brian en 2 services (min .2 pers.) (7/9)</i>	79,00€
<i>Salade César de Volaille à la sucrose (16lè/3/5/7)</i>	18,00€

Les Poissons

Dorade Royale au velours de petits pois fumés, Méli-Mélo de haricots sabre et beurre, cromesquis de risotto frit, chips de lard (1/3/5/7) **30€**

Filet de Turbot au beurre d'agrumes et estragon, mini artichauts et légumes du moment, mousseline de patate douce, suprêmes d'orange (5/7) **31,50€**

Filet de Merlan Frit, Frites, Salade, sauce Rémoulade (1/3/4/5) **32€**

Les Viandes

Filet de Bœuf grillé, sauce au choix (16lé/7/9) **36€**

Côtes d'agneau grillées jus d'agneau au Romarin (16lé) **29€**

Tagliatta de Filet de Bœuf, roquette, parmesan (7) **36€**

- Sauce : Poivre vert, Béarnaise, Beurre maître hôtel, Porto Truffé

Les Desserts

Café glacé (3/7/8) 10,00€

Dame blanche (3/7/8) 10,00€

Mariage Figue Noix Muscat (1/3/7/8/12) 13,00€

*Biscuit moelleux à la noix, crémeux figue et confiture de figue,
raisins pochés au vin liquoreux, glace à la noix*

Carotte cake dans l'esprit d'un tajine (1/3/7/8) 13,00€

*Carotte cake accompagné d'orange, pruneaux, dattes et amandes,
glace au safran*

Retour de butinage (1/3/7) 13,00€

*Mousse miel en légère coque chocolat blanc, gingembre confit et
pointes de gel amer à la Suze, navettes de sablé breton et glace au miel*