Menu classique

Du 17 septembre au 18 octobre inclus
En 4 services : 125€ - En 5 services : 185€ - En 6 services : 235€
Menus non modifiables et choisis de façon unanime pour l'ensemble de la table

En 4 services

(servi au déjeuner le jeudi et le vendredi uniquement)

Les dégustations
La soupe à l'oignon

Retour de pêche en croûte de pain
Jus de paella en vinaigrette et supions poêlés
Haricots coco de Paimpol

Le Perdreau pattes grises en cocotte, flambé au cognac
Muscats de Hambourg, navets glacés, pommes château
Servi en demi

Tomate

Le chariot des desserts :
Assortiment de « desserts de comptoir »

En 5ème service

Le homard breton au Riesling
Petits légumes et champignons de cueillette

En 6ème service

Prise de la dernière commande 12h45 et 19h45

Ris de veau de lait au poêlon
Sauce bordelaise, échalotes, moelle à la coque

En option :
Nos fromages 25€, avec vin 20€

Accompagnement d'une sélection généreuse de beaux vins
En 4 services : 85€-En 5 services : 115€-En 6 services : 135€
Ou le verre de 12.5 cl : 30€