

Menu Découverte

Ce menu vous est proposé les midis du mercredi au vendredi au tarif de :

19,00€/pers : entrée + plat ou plat + dessert

25,00€/pers : entrée + plat + fromage ou dessert

Le Soir et week-end

Entrée + plat ou plat + dessert : 24,00€

Entrée + plat + fromage ou dessert : 31,00€

Entrées

Le Soumaintrain et les Légumes de printemps

Croustillant de légumes cuisinés comme un nem, crème de Soumaintrain au lard fumé

La Moule et le Poisson

Pain de poissons comme un flan aux moules, jus de marinière crémé aux épices au parfum de « Paella »

Plats

Le Poisson du marché selon arrivage

Au retour de pêche, notre maître d'hôtel vous présentera le poisson du jour, la recette de notre chef ainsi que son accompagnement

Le Poulet et la Betterave

La cuisse de poulet fermier désossée et grillée à plat sur peau, ketchup de betteraves, nouilles chinoises aux légumes

Fromages

Assiette de 3 fromages de la maison « Le Roux »

Ou fromage blanc de campagne

Chariot de fromages en supplément à la carte

Desserts

La Rhubarbe

Bavaroise de Rhubarbe, compotée de rhubarbe et rhubarbe rôtie sur un sablé Breton

La Citron

Déclinaison autour du citron, génoise au citron, crèmeux de citron, mousse au citron, syphon de citron et gelée au citron

Les suggestions et inspirations du chef vous seront proposées en parallèle selon arrivage