

LA CARTE

Le restaurant travaille avec des produits frais, locaux, faits de plats maison, la carte peut varier en fonction des arrivages

Prix TTC en euros

Les Entrées

L'Huitre	12,00 €
<i>6 huitres n°3 de Saint-Vaast, Maison Hélié</i>	
La noix de Saint-Jacques	16,00 €
<i>Noix de Saint-Jacques poêlées, purée de chou rouge, tuile de chou, pickles de sommité de chou romanesco, sauce orange</i>	
L'oignon Végétarien	13,00 €
<i>Oignon en 5 déclinaisons : confit, en pickel, en chips, en purée et en jus</i>	
L'œuf	15,00 €
<i>Œuf cocotte, fondue de poireaux, foin de poireau, châtaignes poêlées, déglçage vinaigre balsamique et vin blanc crémé</i>	

Les Plats

Le bœuf	33,00 €
<i>Ballotine de bavette d'Aloyau de race Normande aux épinards, girolles poêlées, purée de pomme de terre bio, poireau glacé, sauce Lillet rouge</i>	
Le canard	35,00 €
<i>Magret de canard mariné à la poire, cuit en basse température, champignons du moment, écrasé de courges, julienne de betterave</i>	
Le poisson	35,00 €
<i>Lotte à l'armoricaine, pommes de terre et carottes bio vapeur, navet boule d'or rôti, flan de persil</i>	

Le Végétarien

24,00 €

Velouté d'artichaut et son feuilleté, feuille d'artichaut frite, trompettes de la mort et coco de Paimpol

Les Desserts

Le cappuccin'O

15,00 €

Biscuit amaretti, crème mascarpone café, cœur chocolat Oqo Valrhona, réduction liqueur de café

Le fruit

13,00 €

Duo de poires pochées au sirop et au vin, mousse à la cannelle et crumble

La tarte fine

13,00 €

Tarte fine aux pommes, caramel au beurre salé AOP et sa glace rhubarbe

Glace deux boules et son croquant

7,20 €

Parfum sorbet : cassis, framboise, citron, pomme verte, passion

Parfum crème glacée : vanille, chocolat, fraise, café, caramel au beurre salé, pistache

La Carte Enfants moins de 12 ans

15,00 €

Le bœuf : bœuf du moment, frites

Ou Le poisson : poisson du moment, purée

Coupe Glace deux boules