

Menu « Auberge »

16.00€

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 14.00€

Plat 9,90€

Entrées

Assiette Fraicheur

Quiche selon l'envie du Chef

Salade de Pâtes au Pistou

Entrée du Moment



Plats

Retour de Pêche du moment

Pièce de Bœuf Grillée (160g), Crème de Camembert

Paupiette de Veau aux Champignons

Plat du jour

Grande Salade Caesar



Desserts

Trio de Fromages et Salade

Clafoutis aux Fruits du Moment

Quatre Quart aux Pépites de Chocolat

Craquissimo aux Fruits Rouges

Glaces ou Sorbets Artisanaux (3 boules)

Servi du Lundi au Vendredi midi

Hors Vendredi soir, Week-end et Jours Fériés

Menu « Voyageurs » 26€

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 23€

Accords Mets & Vins : 14,00€ les 3 Verres de 12 CL

Entrées

Oufs Pochés façon Meurette

Croquettes de Camembert pané

Salade Caesar

Tartare de Saumon à l'Aneth

Méli-Mélo d'Asperges aux Agrumes et Jambon Serrano (+2.00€)



Plats

Bavette d'Aloyau (180g) à l'Echalotes confites

Pluma de Cochon, Sauce Miel et Gingembre

Filet de Daurade Royale en Croute d'Herbes

Epaule d'Agneau Confite aux Epices Douces (+3.00€)

« Coup de Cœur du Chef »



Assiette de 5 Fromages (+2.00€)



Desserts

(À commander en début de repas)

Profiteroles aux 3 Saveurs (+2.00€)

Cheesecake à la Vanille et Fruits Rouges

Crèmeux Passion et Crumble Coco

Café Gourmand (+2.00€)

Sablé Breton au Citron

Servi tous les jours

Formule Express

15.00€

Servi Uniquement le Midi du Lundi au Vendredi hors Jours Fériés

Plat du Jour



Café Douceur



Boissons

au choix

Verre de Vin « Au pichet » 12 CL

ou Bière Pression « Pelforth » 25 CL

ou Verre Jus de Fruit ou Coca ou Diabolo 20 CL

ou ½ Bouteille d'Eau plate ou pétillante

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

« Coup de Cœur du Chef »

19.00 €

Camembert Rôti et sa Cochonaille

Frites, Salade

(15 min de Cuisson)