

Dimanche de Pâques

Dimanche 20 Avril 2025

<i>Entrée - Plat - Dessert</i>	49.80 €
<i>Entrée - Plat</i>	39.80 €
<i>Plat - Dessert</i>	33.60 €
<i>Fromage à la Carte</i>	9.80 €

Nos Entrées

Notre foie gras de canard breton, pain d'épices, confit d'oignon et pommes granny à la cardamome

Allergènes : gluten, sulfites, produit laitier

Saint-Jacques en coquille au Vermouth de chez Distilloire, et julienne printanière

Allergènes : mollusque, produit laitier, poisson, sulfites

Royal d'oursin breton et espuma à l'encre de seiche

Allergènes : mollusque, produit laitier, œuf, gluten, sulfites

Nos Plats

Confit de gigot d'agneau de 7 heures en parmentier, jus corsé au miel des Ruchers de la forêt du Gâvre et romarin du jardin

Allergènes : gluten, produit laitier, sulfites, moutarde, céleri

Magret de canard, risotto au jus de betterave, sauce corsée au voatsiperiféry

Allergènes : produit laitier, sulfites, céleri

Filets de rouget barbet, beurre blanc fermier de La Chesnaie, gâteau de pommes de terre au blé noir de Vigneux de Bretagne

Allergènes : œuf, produit laitier, sulfites, céleri, poisson

Nos Desserts

Entremets chocolat noir et blanc, bonbon au praliné et gruë

Allergènes : gluten, œuf, produits laitiers, fruit à coque, soja

Gâteau Nantais, tartare de fruits de saison et chantilly au rhum

Allergènes : gluten, œuf, produits laitiers, fruits à coques, sulfites

L'assiette de fromages locaux et son condiment

Allergènes : produit laitier, sulfites