



- Plats à la carte à emporter -

(Ou livrés dans la salle de votre choix, tarif de la livraison à définir)

Entrée 10 €

Les makis fondants de Saumon fumé et Concombre, crème aigrette et pickles croquants

ou

Les ravioles de chèvre frais, roquette, tomate confite et Bellota

ou

L'effeuillé de lapin façon pot'je, Pesto verdurette et confit d'oignons

ou

Le clafoutis de légumes à la Tomme et jambon Serrano

ou

Le fondant de Saumon gravelax, Jeunes pousses et crème raifort

ou

Le marbré de queue de bœuf et foie gras, chutney du moment

Plats 15 €

(trois garnitures incluses, plat enfant en demi-portion à 7 €)

Le suprême de pintade, émulsion au Calvados et Morilles

ou

La viennoise de lieu noir en croûte de Parmesan, brunoise et jus rouillé

ou

Le quasi de veau rôti, gingembre et cumin à l'orange

ou

Le cœur de cabillaud poché dans un bouillon thaï, citronnelle et lait de coco

ou

Le ballotin de canard rôti, gastrique à l'orange et gâteau de risotto

ou

La paupiette de carrelet, effluves de bouillabaisse

ou

Le mignon de porc caramélisé comme un travers, wedges potatoes

Prix Nets – Hors livraison (demandez nos tarifs)

Commande à partir de 6 personnes



Desserts 5 €

Le moelleux amande et griotte, mousse Amaretto

Ou

Le far breton au lait entier, caramel au beurre salé

Ou

Le cupcake glacé cacao & chantilly de chocolat blanc

Ou

Le parfait framboise et sablé breton, coulis épices & rhubarbe

Ou

La tartelette chocolat & caramel, ganache montée et amandes

ou

La feuillantine 3 chocolats, riz soufflé croustillant

Possibilité d'inclure *votre buffet de fromages (2 €/personne)
votre pièce montée personnalisée (7 €/personne)*

**Du Lundi au Samedi (sauf Mercredi, emportez le menu du marché,
Menu (Entrée + Plat + Dessert) : 16 € - Entrée + Plat : 12 € - Plat : 9 €**

Prix Nets – Hors livraison (demandez nos tarifs)
Commande à partir de 6 personnes

