

DESSERTS

POMME, KIWI, VERVEINE CITRONNELLE.

CHOCOLAT, ALGUE DULSE, LAIT RIBOT.

RHUBARBE, MÉLILOT, TAGÈTE PASSION.

NOS PRODUCTEURS :

PAIN: LES ARTISANS DU PAIN.

LÉGUMES: HUITRIC PRODUCTEUR ET LES JARDINS DE KERPONDARMES.

PLANTES DU MARAIS: LES DOUCEURS DU MARAIS.

FLEURS COMESTIBLES ET SÉCHÉES: L'ÎLE JARDIN DE KERVOLAN.

ALGUES ET PLANTES MARINES: LES JARDINS DE LA MER.

FROMAGES: LA FERME LAITS PRÉS VERTS.

CRÉMERIE: LA FERME LAITS PRÉS VERTS, LAITERIE DU GRAND CLOS.

POISSON: CRIÉE DIRECT, CAP MARÉE ATLANTIQUE, VIVE-EAUX.

PIGEON DE MESQUER: RÉMY ET MATTHIEU ANEZO.

VOLAILLE: M.LEROUX.

MIEL DE BRIÈRE: LES RUCHERS DU PAYS BLANC.

SEL DE GUÉRANDE: MAISON CHARTEAU.

LE JEUDI ET VENDREDI MIDI
(HORS VACANCES SCOLAIRE ET JOURS FÉRIÉS)

MENU « DÉJEUNER » **45**
-EN 3 TEMPS-

1 ENTRÉE - 1 PLAT - 1 DESSERT

(FROMAGE TRAVAILLÉ) +17

CE MENU ÉVOLUE AU GRÉ
DES SAISONS ET DE NOS PRODUCTEURS

MENU « IMMERSION » **90**
-EN 6 TEMPS-

POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES DE LA TABLE.
SERVI JUSQU'À 12H40 / 20H20.

MAQUEREAU
PETITS POIS, CONCOMBRE, VELOURS HERBACÉ.

TOURTEAU
VADOUVAN, GINGEMBRE, CITRONNELLE.

VOLAILE DE SAINT-MOLF
ÉCHALOTES CONFITES, HERBES MARINES, SAUCE SUPRÊME AU VIN JAUNE.

ROUGET BARBET
ASPERGE BLANCHE ANGEVINE, AIL DES OURS, OURSIN BRETON.

PIGEON DE MESQUER
CHOU FRISÉ, GINGEMBRE, ESTRAGON,
SAUCE FOYOT AU CURRY VERT.

(FROMAGE TRAVAILLÉ) +17

DESSERT AU CHOIX.
(À RETROUVER SUR LA PAGE 03)

DESSERTS

POMME, KIWI, VERVEINE CITRONNELLE.

CHOCOLAT, ALGUE DULSE, LAIT RIBOT.

RHUBARBE, MÉLILOT, TAGÈTE PASSION.

NOS PRODUCTEURS :

PAIN: LES ARTISANS DU PAIN.

LÉGUMES: HUITRIC PRODUCTEUR ET LES JARDINS DE KERPONDARMES.

PLANTES DU MARAIS: LES DOUCEURS DU MARAIS.

FLEURS COMESTIBLES ET SÉCHÉES: L'ÎLE JARDIN DE KERVOLAN.

ALGUES ET PLANTES MARINES: LES JARDINS DE LA MER.

FROMAGES: LA FERME LAITS PRÉS VERTS.

CRÉMERIE: LA FERME LAITS PRÉS VERTS, LAITERIE DU GRAND CLOS.

POISSON: CRIÉE DIRECT, CAP MARÉE ATLANTIQUE, VIVE-EAUX.

PIGEON DE MESQUER: RÉMY ET MATTHIEU ANEZO.

VOLAILLE BIO: M.LEROUX.

MIEL DE BRIÈRE: LES RUCHERS DU PAYS BLANC.

SEL DE GUÉRANDE: MAISON CHARTEAU.

PRIX INDICQUÉS EN TTC ET SERVICE COMPRIS



MENU « DÉCOUVERTE » 70
-EN 4 TEMPS-

POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES DE LA TABLE.

MAQUEREAU

PETITS POIS, CONCOMBRE, VELOURS HERBACÉ.

VOLAILLE DE SAINT-MOLF

ÉCHALOTES CONFITES, HERBES MARINES, SAUCE SUPRÊME AU VIN JAUNE.

PÊCHE DU JOUR

ASPERGE VERTE, ALGUE POIVRÉE, COUTEAU.

(FROMAGE TRAVAILLÉ) +17

DESSERT AU CHOIX.

(À RETROUVER SUR LA PAGE 03)

MENU « IMMERSION » 90
-EN 6 TEMPS-

POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES DE LA TABLE.

SERVI JUSQU'À 12H40 / 20H20.

MAQUEREAU

PETITS POIS, CONCOMBRE, VELOURS HERBACÉ.

TOURTEAU

VADOUVAN, GINGEMBRE, CITRONNELLE.

VOLAILLE DE SAINT-MOLF

ÉCHALOTES CONFITES, HERBES MARINES, SAUCE SUPRÊME AU VIN JAUNE.

ROUGET BARBET

ASPERGE BLANCHE ANGEVINE, AIL DES OURS, OURSIN BRETON.

PIGEON DE MESQUER

CHOU FRISÉ, GINGEMBRE, ESTRAGON,
SAUCE FOYOT AU CURRY VERT.

(FROMAGE TRAVAILLÉ) +17

DESSERT AU CHOIX.

(À RETROUVER SUR LA PAGE 03)