

## DESSERTS

FRAISE, SUREAU, ORTIE.

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.

**TOMATE**

SARDINE, MARJOLAINE, IMMORTELLE.

**PÊCHE DU JOUR**

COURGETTE, MOULE, BASILIC, AIL FUMÉ.

**(FROMAGE TRAVAILLÉ) +17**

**DESSERT AU CHOIX.**

**(À RETROUVER SUR LA PAGE 03)**

**MENU « IMMERSION 95**  
**-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.

**TOMATE**

SARDINE, MARJOLAINE, IMMORTELLE.

**LIEU JAUNE**

AUBERGINE, POIS CHICHE, ZAATAR, ŒUF DE BROCHET, TAMARIN.

**PIGEON DE MESQUER**

POIVRON, OXALYS, SAUGE, POIVRE VERT.

**(FROMAGE TRAVAILLÉ) +17**

**DESSERT AU CHOIX.**

**(À RETROUVER SUR LA PAGE 03)**