



## A PARTAGER

- # Sardines « Le Gonidec » / Beurre / Citron : 7€
- # Tartinades Locale ou Tarama (Voir vitrine) / Toasts : 7€ / 8€

## ENTRÉES - 7 €

- # Tartare de Saint-Jacques / Huile d'herbes / Radis colorés
- # Foie gras mi-cuit / Goyave du parc  
Baies Roses / Pain d'épices (Sup.2€)
- # Raviole Shiitake / Mousseline de champignons (VG)

## PLATS - 16 €

- # Pastilla de pintade / Mousseline de butternut / Légumes de saison
- # Poisson de la criée / Choux variés de saison  
Polenta croustillante / Beurre d'agrumes (Sup.2€)
- # Œuf parfait / Crème de panais / Marrons / Mouillettes (VG)

## FROMAGE ET DESSERTS - 7 €

- # Camembert fermier garnis de mendiant / Salade pommes-endive
- # Ganache chocolat noir Valrhona / Poire pochée / Crumble au grué
- # Pavlova aux agrumes / Diplomate légère

## MENU ENFANT (- 10 ANS) / ADO - 13€ / 18€

- # Poulet pané maison / Grenailles / Glace / Boisson