

Menu du Marché 25€

Servi uniquement le Midi (sauf le week-end et jours fériés)
Entrée + Plat + Dessert :

Menu des Tilleuls 38€

Mise en bouche

Œuf parfait, asperge, coppa et crème au parmesan

Ou

Accras de crevette, achard de légumes, avocat, sauce aigre douce



Petite pêche du jour préparée selon l'envie

Ou

Agneau du pays confit, jus aux herbes



Dessert aux choix à la carte

Menu gourmand 55€

Mise en bouche

Médailon de foie gras mi cuit, chutney et ses toasts

Ou

Fraicheur de homard, quinoa sauce cocktail



Poisson noble du moment...



Filet de bœuf saisi, crème aux morilles



Dessert aux choix à la carte

La Carte

Entrées

- Médailлон de foie gras mi cuit, chutney, toasts et glace foie gras 19
Accras de crevette, achard de légumes, avocat, sauce aigre douce 15
Œuf parfait, asperge, coppa et crème au parmesan 15
Fraicheur de homard, quinoa et sauce cocktail 19

Plats

- Petite pêche du jour, préparée selon l'envie 23
Filet de bœuf saisi, crème aux morilles et pommes grenailles 28
Poisson noble du moment... 27
Agneau du pays confit, jus aux herbes 23

(Toutes nos viandes sont d'origine française)

Fromage

- Assiette de fromages affinés et sa confiture 8

Douceurs

- Profiterole façon forêt noire, glace vanille et cerise, sauce chocolat 9
Arlette caramélisée, mousseline à la pistache, fraises et sorbet 9
Verrine de cheese cake revisité à la faisselle, caramel au beurre salé et poire 9
Le gâteau Breton aux Antilles, coulis et sorbet mangue, ananas, chantilly coco 9

(Toutes nos glaces et sorbet sont fait maison)

