

## *Menu" La cuisine de saison" 49€*

*Salade de cèpes frais de l'Aveyron, sautés, beurre d'ail et persil*

*Ou*

*Saumon label rouge d'Écosse mariné aux herbes et huile d'olive façon sashimi,*

*Chutney de papaye et noix de cajou, pomme verte et mangue en salade*

*Ou*

*Barigoule d'artichauts "violet" et Coquilles Saint - Jacques d'Erquy*



*Fricassée de poisson, coquillage et crustacé sauce "germiny"*

*Ou*

*Emincé de filet de bœuf ,sauce béarnaise maison, des girolles sautées à l'ail*

*Ou*

*Escalope de foie gras chaud de canard "sud ouest" , "cocos"*

*de Paimpol au bouillon*



*Plateau de Fromages*



*Choix de desserts à la carte*

*(supplément soufflé 5€)*

*Le chef Bernard Leclerc ne choisit que des produits de qualité*

*Les plats ne sont préparés qu'à la commande, une petite attente est donc nécessaire*

***\*Tous nos plats contiennent des allergènes, nous pouvons en expliquer, avec plaisir, la composition aux personnes allergiques. (règlement européen 1169/2011)***

*prix nets*

*Taxes et service compris*

*Selon le marché, les garnitures peuvent changer ainsi que certains plats*