

Il était une fois...

Une cuisine originale, allégée et élégante qui par la créativité et l'imagination cherche à valoriser l'héritage précieux de la tradition.

Notre Chef Annie Demen a le souci constant de servir une cuisine délicate qui ne triche jamais. Elle dirige une équipe jeune et motivée soucieuse de bien faire. Elle affirme avec fierté : « *Mon équipe et moi-même sommes des artisans cuisiniers. Nous fabriquons tout ce que nous servons* »

Annie favorise les produits du terroir de qualité, frais et labellisés fournis par des producteurs locaux passionnés qui partagent avec elle l'exigence du travail bien fait.

Sa carte fait aussi la part belle aux produits de la mer. Son goût prononcé pour les poissons et crustacés est entretenu depuis de nombreuses années par ses relations privilégiées avec des pêcheurs et mareyeurs bretons.

Annie & son équipe vous souhaitent de passer un agréable moment.



TOUS NOS PLATS
SONT FAITS MAISON !



Gault & Millau



Menu Carte 54,00 € (entrée, plat, dessert)

Les Entrées

Prix à la carte

Médallions de lotte froids aux fines herbes	24,00 €
Assiette gourmande de foie gras de canard confit	22,00 €
Saumon confit à l'huile de tournesol	21,00 €
Poulet fermier aux fines herbes, chorizo et jambon Serrano	22,00 €

Les Plats

Selon arrivage* : pavé de Merlu, Cabillaud, filet de Dorade...	23,00 €
Carré d'agneau laqué au miel d'épices	26,00 €
Filet de canette aux cèpes	24,00 €
Médallions de veau au basilic	25,00 €

Les Desserts

Croustillant de fraises à la menthe	13,00 €
Vacherin fraise abricot, compotée de fruits	13,00 €
Fondant glacé au chocolat noir	13,00 €
Parfait à l'ananas, croquandine au chocolat blanc	13,00 €
