## Menu du 2 au 5 septembre 2025

Entrée, plat, dessert : 45.00 € Entrée/plat ou plat/dessert : 39.00 €



## Entrées

Pressé de jarret de veau confit aux aromates, crémeux d'artichauts	13,00 €
Velouté glacé de courgettes, moules de bouchot et chorizo ibérique	13,00 €
Tartare de dorade aux herbes fraîches, salade de concombre et radis rose	13,00 €
Carpaccio de langue de bœuf, sauce gribiche	13,00 €

## **Plats**

Le poisson du marché	28,00 €
Carré de cochon Duroc rôti au thym, sucrine braisée et cocos de Paimpol	28,00 €
Fricassée de cœurs de canard en persillade, girolles et pommes purée	28,00 €
Faux-filet de bœuf de race normande, pleurotes et pommes dauphine	28,00 €

## **Desserts**

Assiette de fromages affinés "Maison Frescolet"	12,00 €
Crousti-chaud au chocolat Valrhona, crème glacée à la vanille	12,00 €
Nage de pêches à la menthe fraîche et fruits rouges, sorbet framboise	12,00 €
Sablé breton aux reines-claudes, crème catalane, sorbet cassis	12,00 €
Soufflé au Grand Marnier (Supplément 3€ au menu)	16.00 €

**f** 

Nos prix s'entendent TTC - Service compris

les Canailles