



# La carte

## **Entrées au choix**

Rillettes de poisson aux herbes fraîches  
Cannelloni de saumon fumé au chèvre, crème ciboulette  
Pressée de boudin noir aux pommes  
Terrine forestière à la caille oignons confits

## **Viandes au choix**

Mignon de porc , légumes de saison  
Filet de bœuf sauce béarnaise , légumes de saison  
Fondant de volaille jus lié au pesto, légumes de saison  
Ris de veau aux pleurotes et pomme de terre (supp. 6€)

## **Poissons au choix**

Cabillaud beurre blanc, légumes de saison  
Filet de julienne en croute de graine de lin légumes de saison  
Thon albacore coulis de tomate épicé , légumes de saison  
Le Homard breton rôti, risotto cuit dans son bouillon (supp 17 €)

## **Desserts au choix**

Douceur de fraise bio servi sur un biscuit coque de chocolat  
Pêche pochée à la cardamome et glace du moment  
Fraisier et glace du moment  
Lingot glacé à l'orange confite  
Assiette de Fromages