

Formule du Midi
(Hors week-end et jours fériés)

MENU 22 € (Entrée, Plat et Dessert)
MENU 19€ (Entrée/Plat ou Plat/Dessert)

Bisque de langoustine, taboulé de boulgour au tourteau et pamplemousse, sorbet piquillos
Scampi bisque, bulgur tabbouleh with crab, grapefruit, piquillos sorbet

OU/OR

Velouté de potimarron au pépin de courge, crème de hareng fumé

Warm salad of curried lentils, smoked duck breast and apple

Cuisse de lapin cuisson base température, croquette de pomme de terre, crème de moutarde, jus de viande à la marjolaine

The low temperature cooked rabbit leg, potatos crust, mustard cream, meat and oregano juice

OU/OR

Poisson du marché en croute d'agrumes, coco Paimpol et coques, pamplemousse, sauce lait de coco, jus à la coriandre

Market fish in citrus crust, Paimpol bean and cockles, grapefruit, coconut sauce, coriander

Assiette de fromages

Cheese plate

OU/OR

Café gourmand du Chef (suppl. 2.50€) petits desserts accompagnés d'un café, thé ou tisane
Chef's Café Gourmand (suppl. 2.50€) A selection of small desserts served with a choice of coffee, tea or herbal tea

OU/OR

Rhubarbe du jardin pochée aux épices, blanc-manger, meringue au yaourt, sorbet kalamansi

Rhubarb from the garden poached with spices, almond cream, yoghurt meringue, kalamansi sorbet