

Table d'hôte

Prélude

Mise en bouche & pain de la Mie Bretonne/*Mise en bouche & la Mie Bretonne bread*

Entrées / Appetizers

Entrée du Chef / *Chef's appetizer*

Salade d'hiver : mâche, carotte, chou rouge, pois chiches 
Winter salad: lamb's lettuce, carrot, red cabbage, chickpeas

Soupe à l'oignon gratinée au Louis D'Or
French onion soup au gratin with Louis d'Or

Saumon fumé, boulgour et raisins
Smoked salmon, bulgur and raisins

Aubergine alla parmigiana, sauce pomodoro 
Eggplant alla parmigiana, pomodoro sauce

Boudin noir maison, purée de patates douces, champignons sautés 
Homemade black pudding, sweet potato purée, sautéed mushrooms

Beignet croustillant de poissons à la pomme de terre et fines herbes,
aïoli au piment Gorria

Fish and potato cake with fresh herbs, aioli with Gorria pepper

Plats Principaux / Main Fare

Suggestion du Chef / *Chef's suggestion*

Pâtes fraîches du jour
Fresh pasta of the day

Vivaneau, risotto safrané, sauce à la noix de coco  78
Red snapper, saffron risotto, coconut sauce

Perdrix façon coq au vin, pleurotes, potirons  77
Partridge, coq au vin style, oyster mushrooms, winter squash

Bavette de bœuf marinée, frites maison, sauce porto 76
Marinated flank steak, homemade fries, port wine sauce

Souris d'agneau braisée, légumes confits, jus de viande  75
Braised lamb shank, confit vegetables, meat jus