

PLATS

Plat du jour	16 €
Pour nos amis végétariens: Assiette verte de légumes au piment d'Espelette	16€
Bavette d'Aloyau, pommes de terre rattes	16 €
Pintade fermière farcie aux escargots, Fregula Sarde aux herbes	21 €
Filet de bœuf charolais au reblochon et courges	24 €
Lotte de Roscoff aux dattes, endives à l'orange	23 €
St jacques rôties, mousseline de chou fleurs vanillée	25 €
Fricassé st jacques, langoustines	25 €
Sole meunière pomme de terre truffée	29 €
Ris de veau en cocotte de foin	24 €
Poêlée d'ormeaux, jus persillé	31 €
Ormeaux et homard en association gourmande	39 €
1/2 homard bleu grillé (environ 250g)	26 €
Homard bleu grillé (environ 500g)	49 €

DESSERTS

Dessert du jour	8 €
Café / thé gourmand	8 €
Champagne gourmand	12 €
Panna cotta à la confiture de lait et déclinaison de pommes	8 €
Riz à l'impératrice, thé chai et sorbet ananas	8 €
Chou choco truffe, « équateur de Valrhona » glace aux cèpes	10 €
Poire pochée, caramel et sarrazin	10 €
Pistache, mandarine et huile d'olive en association gourmande	10 €
Kouign aman de la maison Hascoët et sa glace caramel beurre salé	10 €
Assiette gourmande des Rochers	12 €

Afin de mieux vous servir nous vous demandons de choisir vos desserts en début de repas

PRIX TAXES ET SERVICE COMPRIS
VIANDE BOVINE ORIGINE FRANCE OU U.E.