



33 € Menu 2 plats / **39 €** Menu 3 plats
(supplément 5€ pour l'assiette de fromages)

ENTRÉES

Salade de lentilles vertes à l'huile de curry, effeuillé de cabillaud au basilic, acras de morue 16 €

Noix de Saint-Jacques rôties, salade d'artichauts truffes et parmesan, pousses de salade 16 €

Velouté de potiron, chantilly au lard fumé et graines de courges 16 €

PLATS

Pavé de loup cuit au plat, fricassée de topinambour, sauce vin blanc, grains de caviar d'Aquitaine 24€

Filet de rascasse en croûte de parmesan, embeurrée de choux au haddock fumé, jus truffé 24€

Travers de cochon fermier fondant, purée de haricots rouges, jus aux grains de maïs, poivrons rouges et cébettes 24€

DESSERTS

Assiette de fromages par Eric GAYRAUD 14 €
(Supplément de 5 € dans le menu)

Sablé breton, crèmeux citron et meringue italienne 9 €

Tarte minute aux pommes, glace vanille et fèves de tonka 9 €

Notre café gourmand 9 €

 15 novembre 2022



Menu de La Lune

De 12h00 à 14h00

&

19h30 à 22h00

2022