

Menu gourmand à 35 euros

La terrine des Forges et sa confiture d'oignons

ou

La tulipe bretonne de St-Jacques et sa dernière cueillette

ou

Le duo gourmand et ses tartines grillées

(Foie gras maison et truite saumonée fumée par nos soins)

ou

Les 9 huîtres du golfe du Morbihan (Marion Eude Sarzeau)



Le filet de turbot au beurre blanc

ou

Le pavé de cerf sauce grand veneur

ou

Le filet de bœuf au poivre

ou

La brochette de st jacques grillée au beurre blanc

ou

Le civet de gibier aux humeurs de la forêt



La tomme à d'Orée de l'Étable ronde de Plélan sur son lit de salade

ou

Le Croustillant de pomme et son caramel au beurre salé

ou

Le nougat glacé et son coulis

Possibilité de prendre le fromage en plus du dessert (+3€)