

Nos plats

(Mains)

**Andouillette “AAAAA” grillée, pommes sautées,
crème de moutarde en grain**

Grilled andouillette, roasted potatoes, grain mustard cream

Onglet de bœuf, Grenailles au thym, Mesclun

Hanger beef steak, potatoes with thyme, Mesclun Salad

Loup rôti à la peau, artichauts, pistou, purée d’olives (supplément 3 €)

Roasted sea bass, artichokes, olives puree (supplement 3 €)

Cabillaud rôti, pulpe de pommes de terre à l’huile d’olive, tomates

Roasted codfish, mashed potatoe and tomatoes

Nos desserts

(Desserts)

Crèmeux chocolat, coulis de poire, crumble cacao

Dark cold chocolate cream, pear sauce, chocolate crumble

Tarte fine aux pommes caramélisées, crème glacée vanille

Caramelized apple tart, vanilla ice cream

Poire pochée, coulis chocolat, amandes grillées

Poached pear, chocolate sauce, grilled almonds

Le « Paris – Brest » aux éclats de nougatine

“Paris – Brest” with nougatine