

## <u>ENTRÉES</u>

## A LA CUILLÈRE 13€

Un velouté de courges garni de champignons assorti d'un œuf parfait

#### A LA CAMPAGNE 14€

Des gnocchis de petits pois au chèvre et à la sauge parsemés d'un crumble de chorizo

## NOIX D'AUTOMNE 16€

St Jacques poêlée accompagnée à une purée de butternut aux châtaignes



## PLATS

#### LA CANETTE 24€

Un filet de canette napé un jus au cassis mariée à une purée et courges et de légumes de saison

## POULET DE QUALITÉ 23€

Un suprême Label Rouge farci de cèpes et de châtaignes arrosé d'un jus à l'ail noir et assorti d'une polenta crémeuse et de légumes

### LA MER EN HIVER 26€

Un dos de cabillaud cuit à basse température allié à une sauce aux pignons de pins, accompagnée d'une mousseline de butternut et potimarron et d'une poêlée de légumes

## PIÈCES DE VIANDES

A voir sur nos ardoises accompagnée de frites fraiches et de salade, et d'une sauce au choix



## SALADES

## OCÉANE 18€

Salade, tomates, gravlax de daurade, crevettes panko, pickles d'oignons rouges

#### CAESAR 18€

Salade, tomates, poulet pané aux cornflakes, parmesan, croûtons et sauce caesar

#### VEGGIE 17€

Salade, tomates, légumes grillés, fallafels et vinaigrette



## **BURGERS**

#### CHICKEN SMOKE 22€

Pain bun's, poulet pané, mayonnaise fumée, cheddar, pickles d'oignons rouges, salade iceberg

#### GOLDEN FALL 23€

Pain bun's, ketchup de potimarron, muesli châtaignes et lardons, pickles de poires, steak haché de bœuf 150g, cheddar fumé et salade

## MENU ENFANT

## AIGUILLETTES DE POULET PANÉS 9€

accompagné de frites fraiches et de légumes Dessert: 1 boule de glace au choix

## STEAK HACHÉ DE BOEUF 9€

accompagné de frites fraiches et de légumes Dessert: 1 boule de glace au choix



## **DESSERTS**

#### MANDARHUM 11€

Le travail d'une mandarine de son état le plus simple à sa forme la plus crémeuse en passant par son sorbet, accompagnée d'un gel au rhum et d'un biscuit madeleine

#### SAVEURS AUTOMNALES 10€

La rondeur du marron mariée à l'acidité du cassis et allié au croquant du sablé breton

#### DOUCEUR D'HIVER 10€

Le craquant d'une tuile feuilletée au 4 épices garni de crémeux à la cannelle et de pommes caramélisées accompagné d'une glace au 4 épices

## CAFÉ GOURMAND 11€

Votre café ou thé assorti de 5 mignardises fait par notre pâtissière

#### FROMAGE 10€

chèvre mariné du Mas du Trident

# GLACES (3 BOULES AU CHOIX) LA COMPAGNIE DES DESSERTS

Vanille, chocolat, café, pistache, rhum raisin, coco, mangue, cerise, fraise, citron