

## MENU DU SAMEDI 19 SEPTEMBRE 2026

### ENTRÉE

#### Terrine de poisson

*Crème citronnée, pickles de légumes, herbes fraîches et huile verte*

### PLATS

#### Roulé de poulet

*Butternut rôti, graines de courge et jus de volaille, à la moutarde ancienne  
(Origine viande : France)*

#### OPTION VÉGÉTARIENNE

#### Boulettes de pois chiche quinoa cumin coriande

*Crémeux de patate douce rôtie, riz basmati, panko croustillant & cacahuètes*

#### OPTION AVEC SUPLT (+ 4 €)

#### Dos de Colin-lieu rôti en croûte de tomate

*Parmesan & herbes, écrasé de pomme de terre et jus citronné*

### DESSERTS

#### Figues rôties

*Crème vanille, sablé breton & éclats de noisettes*

#### Tarte aux 2 citrons

*Crémeux au citron jaune et vert, sablé*

#### Sélection de fromages régionaux

*Sélection en fonction du marché*

#### Uniquement sur réservation

#### NOS FORMULES

**Entrée + Plat + Dessert 28 €**

**Entrée + Plat 24 €**

**Plat + Dessert 24 €**

#### A LA CARTE

Terrine de poisson **9 €**

Roulé de poulet **18 €**

Boulette de blé façon thaï **17 €**

Figues rôties ou Tarte citron **8 €**

Assiette de fromages **9 €**