

STEPHANE DELETANG VOUS PROPOSE

MENU ENFANT jusqu'à 12 ans 17 Euros dans le menu à 21€ (**entrée plat OU plat +dessert**)

CHILDREN'S MENU until 12 years old 17 Euros in the menu at 21 € (main course + dessert)

FORMULE A 17 Euros dans le menu à 21 € (servi tous les midis sauf samedi, dimanche et jours fériés)

MENU AT 17 Euros in the menu at 21 € (served every lunchtime excluding weekends and public holidays)"

Au choix (choose from) **1 Entrée et 1 Plat**

Ou **1 Plat et 1 Dessert**

1 Starter and 1 Main Course

Or **1 Main course and 1 dessert**

MENU 21 €

(Entrée, Plat et Dessert)

Ce menu est servi du Mardi au Vendredi soir et Hors jours fériés.

This menu is served from Tuesday to Friday evenings and on public holidays.

* Gâteaux de poulette de Racan aux champignon blond, mousse de foie gras

Racan poulette cakes with blond mushroom, foie gras mousse

OU/OR

*Rillettes de poissons, siphon de pomme de terre fumée, pickles de légumes, dentelle de pain

Fish rillettes, smoked potato siphon, vegetable pickles, bread lace

* Onglet de veau « façon Tataki », calamar, girolles, purée de pomme de terre/oignon blanc

Veal tab "Tataki way", squid, chanterelle mushrooms, mashed potato / white onion

OU/OR

*Poisson du marché rôti sur coco Paimpol/Piquillos, passe pierre, pamplemousse, sauce lait de coco combava

Roasted market fish on coconut Paimpol / Piquillos, pasta stone, grapefruit, sauce coconut milk combava

* Assiette de fromages

Cheese plate

OU/OR

* Café gourmand du Chef (suppl. 2.50€) petits desserts accompagnés d'un café, d'un thé ou une tisane

Chef's Café Gourmand (suppl. 2.50€) A selection of small desserts served with a choice of coffee, tea or herbal tea

OU/OR

* Dacquoise coco, crèmeux de citron, sorbet ananas à la baie de passion, opaline au poivre de Timut

Dacquoise coconut, creamy lemon, sorbet pineapple with the bay of passion, opaline with the pepper of Timut

