**Menu à 19€** (mercredi 22 et 29 mars midi et soir, jeudi 23 et 30 mars midi et soir, vendredi 24 et 31 mars midi)

Bruschetta de Langouille Labbé Simon et caviar d’aubergines

ou

Salade d’endives aux gésiers et aux noix

\*\*\*\*\*\*\*

Sauté de poulet à la crème et champignons

ou

Retour de pêche, mousseline de carottes au citron

\*\*\*\*\*\*\*

Panna Cotta pistache et coulis fraises - framboises

ou

Poire au vin chaud, ganache choco-lait

**Menu à 29€** (vendredi 24 et 31 mars soir, samedi 25 mars et 01 avril midi et soir, dimanche 26 mars et 02 avril midi)

Ravioles croustillantes au chèvre frais et aux escargots

ou

Saumon fumé, crème montée à l’aneth

\*\*\*\*\*\*\*

Retour de pêche, condiment butternutt - tahini

ou

Poire de boeuf, sauce béarnaise

\*\*\*\*\*\*\*

Verrine façon tarte au citron meringuée

ou

Coulant au chocolat noir, glace palet breton