



Le Brunch



25€

Œuf parfait, crème de choux fleurs
Brioche au praliné noisette, pain de campagne, beurre et confiture
Une boisson chaude au choix, un verre de jus de fruits, yaourt de Marie



35€

Œuf parfait, crème de choux fleurs
Brioche au praliné noisettes, pain de campagne, beurre et confiture
Le plat du jour...
Pommes confites, caramel, crème tonka
Une boisson chaude au choix, un verre de jus de fruits, yaourt de Marie



Pour accompagner

Pommes de terre grenailles, chapelure aux herbes	7€
Légumes marinés, sauce soja	7€
Beurre « maison » à la truffe	7€
Butternut rôti au miel	7€

À partager

Gougères à la tomme et truffe (6 pièces)	10€
Rillettes de truite aux herbes	7€
Maxi côte de cochon (environ 500gr)	29€

Pour plus de gourmandise

Mousse pralinée, sablé breton, glace noisettes	9€
Sélection de fromages de Corentin Miserey	10€

Prix nets, service compris

Le Chef
Benjamin Revel





Le Brunch



25€

Perfect egg, cauliflower cream
 Hazelnut praline brioche, farmhouse bread, butter and jam
 Your choice of hot drink, glass of fruit juice, Marie's yogurt



35€

Perfect egg, cauliflower cream
 Hazelnut praline brioche, farmhouse bread, butter and jam
 Today's special...
 Apple confit, caramel, tonka cream
 Your choice of hot drink, glass of fruit juice, Marie's yogurt



To enjoy with

Grilled potatoes, herb breadcrumbs	7€
Marinated vegetables, soy sauce	7€
Homemade truffle butter	7€
Butternut roasted in honey	7€

To share

Tomme and truffle gougères (6 pieces)	10€
Trout rilette with herbs	7€
Maxi pork chop (about 500gr)	29€

For more gourmet pleasure

Praline mousse, Breton shortbread, hazelnut ice cream	9€
Selection of cheeses by Corentin Miserey	10€

Net prices, service included

Le Chef
 Benjamin Revel

