

# LES FORMULES DU RÔTISSEUR

## Menu à 26 €

Midi et soir du Lundi au Samedi & jours fériés

Le menu complet :

### Entrées

L'os à moelle rôti à la croque en sel de Guérande

Saint jacques juste tiédies, Beurre au champagne

Chaud Froid de Saumon, Bouillon de légumes aux herbes

Crevettes Tempura, Sauce Miel Framboise

Œufs en couilles d'ânes (Œuf Mollet, sauce au Vin, champignons, lardons)

Plancha de charcuteries, PDT grenailles et St Marcelin chaud

Escargots beurre tomate en brioche

### Plats

Magret de canard en demi, Sauce Miel/framboise

Camembert Rôti entier, Tartines et jambon fumé

Pavé de Cabillaud Tagliatelles de légumes à l'huile de truffe

Souris d'Agneau, Au thym et PDT grenailles confites à l'ail

Quasi de Veau fumé au foin, Sauce Champignons

Andouillette 5A, Sauce Moutarde

Tartare de Bœuf

L'Entrecôte du Rôtisseur Beurre Maître d'hôtel

Onglet de Bœuf, Sauce échalote, Crispy d'oignons

### Desserts

Eclair Irish Coffee,

Paris-Brest façon mille-feuille

Pomme Caramel sur Sablé Breton

Tiramisu Revisité Nutella

Crème brûlée Vanille Bourbon

Cheese Cake Tropical

Café Gourmand

*Prix nets - Service compris. - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*