

## LES ENTRÉES

Salade de riquette et girolles marinées, copeaux de parmesan et œuf parfait 17€

Carpaccio de grosses crevettes, condiment au citron 20€

La vraie salade César Ritz 14€

Croustillant de chèvre frais à la menthe et sarrasin, figues noires rôties au balsamique 18 €

Nos tomates d'autrefois au basilic et mozzarella di buffala 16€

 Tartare de saumon, huîtres et bar relevé au gingembre et citron 18€ 160 Kcal

Crème légère d'haricots coco de Paimpol, caillé au vieux vinaigre 13€

Terrine de campagne de mon apprentissage 14€

Œuf mimosa de « Mamie Constant » 10€

Thon mi-cuit aux légumes croquants, sauce aigre douce aux cacahuètes 17 €

Avocat mariné au citron vert, pousses d'épinards aux céréales 14€

## LES PLATS

 Homard breton rôti, caviar de courgettes et jus corsé 34€ 260 Kcal

Jeunes légumes du moment cuisinés en cocotte 22€

Volaille des Landes rôtie au beurre d'herbes,  
pommes sautées au thym citron et à l'ail rose de Lautrec 29€

Ravioles de langoustines, mousseline d'artichauts, coulis de crustacés 29€

Faux filet à l'échalote, pommes pont neuf et sucrine, oignon rouge caramélisé 32 €

Tomate farcie façon Lucien Tendret, riz pilaf 28€

Pommes de terre caramélisées farcies au pied de porc 25€

Jarret de veau de lait cuit fondant, caponata d'aubergines au basilic 29 €

Dos de cabillaud poivre et sel, mijoté d'haricots coco de Paimpol 30€

Raie cuite meunière façon grenobloise, câpres de Sicile 29€

 Plats DE-LIGHT : un maximum de plaisir pour un minimum de calories


*Prix nets service compris*



*Tous nos plats sont faits maison et sont élaborés sur place à partir de produits bruts  
Toutes nos viandes sont nées, élevées, abattues et découpées en France et Italie*



## **LES DESSERTS**


-  Fromage blanc mousseux au miel d'acacia et pêche pochée 13€ *155 Kcal*
- Cookie au beurre salé et chocolat Bahibé, mousse chocolat Araguani 12 €
- Les fromages de nos régions, confiture de cerises 10€
- Figues noires, moelleux à la noisette grillée 13€
- Ile flottante, caramel à la fleur de sel 9€
- La fameuse tarte au chocolat de Christian Constant 13€
- Riz au lait de mon enfance 9€
- Clafoutis aux mûres 13€
- Crumble aux prunes et cassonade 11€
- Cheesecake aux framboises légèrement épicées 12 €
- Glaces et sorbets du moment 12€
- Le traditionnel millefeuille caramel au beurre demi-sel 10€

## **La Formule déjeuner aux Cocottes**

Entrée du jour/plat du jour ou plat du jour/dessert du jour	29€
Entrée du jour/plat du jour/dessert du jour	34€

 Plats DE-LIGHT : un maximum de plaisir pour un minimum de calories

*Prix nets service compris*

 Tous nos plats sont faits maison et sont élaborés sur place à partir de produits bruts  
Toutes nos viandes sont nées, élevées, abattues et découpées en France ou USA