



Menu Fontaine 32. €

- Composé Automnal, roquette, coppa Corse, noix, Comté, raisin
vinaigrette au miel et à la moutarde au mout de raisin 12. €
*Mixed Autumn salad, rocket, Corsican Coppa, walnuts, grappe with noney
& grappe mustard vinaigrette*
- ou Brousse de saumon mariné à l'aneth et poivrons confits 14. €
Marinated salmon with dill & preserved sweet peppers
- ou Velouté de potimarron, espuma au lard fumé 14. €
Pumpkin velouté, bacon espuma



- Cassolette de légumes aux saint Jacques,
risotto de petit épeautre aux cèpes 22. €
Stewed vegetables & scallops, cepe mushrooms in spelt risotto
- ou Aiguillettes de canard poêlées, chutney de griottes au Porto 22. €
Pan sautéed thinly-sliced duck breast, chutney morello with Port
- ou Tajine d'agneau aux abricots, figes et pignons 22. €
Lamb "Tajine" soft stewed with apricots, pine nuts & figs



- Assortiment de fromages 8. €
Cheese Assortment
- ou Sablé Breton crème mousseline et ananas rôti 9. €
French Britain biscuit, with mousseline cream and roasted pineapple
- ou Crème brulée au miel de lavandes 9. €
Crème brulée with honey & Lavender
- ou Profiteroles au chocolat Mécroche (praliné Ferrero) 9. €
Mécroche chocolate profiteroles (like Ferrero chocolate)
- ou Dessert du jour
Daily dessert

Prix Nets

Liste des allergènes disponible à l'accueil.

