

Grain de Folie

restaurant

Produits frais & cuisine folle!

ON PARTAGE

<i>En version L(2-3 pers.) ou XL (4-5 pers)</i>	<i>L- XL</i>
<i>La planche de charcuterie, pâté-croûte, beurre Barrate</i>	<i>19- 24</i>
<i>La planche de saumon, fumé et gravelax, en rillettes</i>	<i>19- 24</i>
<i>La planche mixte terre & mer</i>	<i>21- 26</i>

LES ENTREES-15€

- Le foie gras basse température, algues et citron*
- Les 6 huîtres de Bretagne N° 3*
- Oeuf parfait comme une galette complète*
- Filet de maquereaux du Croisic, marinade, avocat moutarde*
- Pâté en croûte maison, abricots et pistaches*

LES PLATS-22€

- Poitrine de veau confite, purée de patates douces à l'orange sanguine*
- Picanha de Bœuf Angus, polenta au thym*
- Tronçon de turbot sauvage, légumes de saison et beurre fumé*
- Assiette Végétarienne de légumes d'hiver, beurre monté*

LES DESSERTS & FROMAGES-10€

A commander au début du repas - Votre Pâtissière

- Assiette de fromages affinés et sa salade*
- mille-feuille vanille praliné croquant*
- Baba buns exotique*
- Choux "Chocahouette"*
- Le café douceur + 4 € au menu*



Menu carte semaine
du 10 au 15 mars 2020

entrée + plat ou plat + dessert 31 €

entrée + plat + dessert 38,90 €

