



LE CASTELET

SAVEURS DU TERROIR

STARTER/MAIN COURSE OR MAIN COURSE/DESSERT **39.50€**
STARTER/MAIN COURSE/CHEESE OR DESSERT **47.50€**

STARTERS

Salmon confit, fennel salad with orange,
carrot-ginger-orange sorbet

Mushrooms soup, slowly cooked
egg, vegetable lard 

Fresh goat cheese with herbs, seasonal
vegetable gazpacho, crunchy vegetables 

MAIN COURSES

La recette de Mamie Georgette
Check board

Le retour de pêche de Papy Hippolyte
Check board

Le panier de Tatie Suzie 
Check board

DESSERTS

Pistachio cheesecake, roasted apricots,
palet breton, apricot sauce

Croq' chou, peanut ice cream, salted
butter caramel

Red berries pavlova

SAVEURS DU TERROIR

ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT **39.50€**
ENTRÉE/PLAT/FROMAGE OU DESSERT **47.50€**

ENTRÉES

Saumon confit, tombée de fenouil à
l'orange, sorbet orange-carotte-gingembre

Crèmeux de pleurotes, oeuf basse
température, lard végétal, pickles 

Faisselle de chèvre aux fines herbes,
gaspacho de légumes de saison, légumes
croquants 

PLATS

La recette de Mamie Georgette
Voir ardoise

Le retour de pêche de Papy Hippolyte
Voir ardoise

Le panier de Tatie Suzie 
Voir ardoise

DESSERTS

Cheesecake à la pistache, abricots rôtis,
palet breton, coulis abricot

Croq' chou, glace cacahuètes, caramel
au beurre salé

Pavlova aux fruits rouges

All the taxes are included in our prices, service included