



CHEF SALOMON

LA CARTE

POIREAU VINAIGRETTE

Le légume, de la racine à la tête

RAVIOLES

Légumes de saison, sauce vermouth crémée

SASHIMI DES CÔTES BRETONNES

Jus de grenade fermentée aux agrumes

AGNEAU DE BROCÉLIANDE

Label rouge, artichaut, champignon, ail noir, jus de cuisson

TARTELETTE

au chèvre frais

POMME DES VERGERS DE L'ILLE

aux saveurs bretonnes