

Menu

Les Entrées

Crevettes en Bouillon*	08,50 €
Salade tiède de Lentilles au Saumon Fumé*	08,50 €
Tartine de Camembert au Lait cru*	08,50 €
6 Huîtres de Paimpol ¹ *	08,50 €
Tartare de Bar aux Algues & Purée de Citron	12,50 €
Moules gratinées au Beurre de Noisettes	12,50 €
Foie-gras du Chef	12,50 €
9 Huîtres de Paimpol ¹	12,50 €

¹En provenance de notre ostréiculteur EARL LE GUEN-CHAUMARD de PAIMPOL, médaille d'Argent Paris 2019

Les Plats

Salade tiède Campagnarde, Lentilles au Saumon Fumé*	12,50€
Filet de Lieu noir, Orange-Carottes*	12,50 €
Ravioles au Bœuf & sa Bresaola*	12,50 €
Parmentier de Canard aux Carottes*	12,50 €
Brochette de Bœuf grillée, sauce au choix*	12,50 €
Porc au Caramel sur Riz*	12,50 €
Filet de Bœuf, sauce au choix	16,50 €
Saint-Jacques snackées	16,50 €
Crevettes de Mangrove sautées, sauce à la Mangue	16,50 €

Les Desserts

Tarte à l'Ananas, façon Tarte au Citron*	05,50 €
Crème Brûlée*	05,50 €
Gratin de Poires au Caramel*	05,50 €
Riz au Lait au Caramel au Beurre salé*	05,50 €
Parfait au Chocolat sur lit de Coulis de Framboises*	05,50 €
Tiramisu revisité aux Pommes	08,50 €
Assiette de 3 Fromages affinés dont LE fromage de l'Abbaye de Timadeuc (Morbihan)	08,50 €

Les Glaces

fort pourcentage de fruits



Artisan Glacier, fabrication artisanale à Langueux avec des ingrédients naturels et un dans les Sorbets pour un goût "vrai" !

Coupe 2 boules	06,00 €
Coupe 3 boules	09,00 €



Menu

Nos Parfums :

Vanille gousse, Chocolat, Café expresso, Caramel beurre salé, Croquantine (Nougatine, brisures de Nougat, sauce Caramel), Fraise, Pêche de Vigne, Chocahuète (Chocolat au lait/Caramel, Cacahuètes), Citron vert, Mangue, Mojito (Citron vert, Rhum, Menthe fraîche)

Formule Expresse 2

Plats

16,00 €

Entrée & Plat *ou*

Plat & Dessert

au choix dans la sélection avec

« * »

Menu servi uniquement le midi,
Hors Jour férié et Week-end

En Accompagnement de vos Plats, nous vous proposons le choix entre Frites & Salade *ou* nos légumes du jour préparés avec des légumes frais



Pour vos Viandes, vous pouvez choisir de les savourer avec une sauce au Poivre, ou une sauce au Bleu

Menu Gourmand

30,00 €

9 Huîtres de Paimpol¹

ou

Foie-gras du Chef

Crevettes de Mangrove, sauce à la Mangue

ou

Filet de Boeuf, sauce au choix

Tiramisu revisité aux Pommes

ou

Assiette de 3 Fromages affinés

Prix net et services compris

Origine de la Viande de Bœuf : France

Plats végétariens, sans gluten, végétaliens sur demande

¹En provenance de notre ostréiculteur EARL LE GUEN-CHAUMARD de PAIMPOL, médaille d'Argent Paris 2019

