

Menu

Les Entrées

Tomates de Saison & Houmous ^{1*}	08,50 €
Salade Grecque à la Feta*	08,50 €
6 Huîtres de Paimpol ^{2*}	08,50 €
Emincé de Poulet aux Graines sur Salade*	08,50 €
Terrine de Foie gras du Chef au Piment d'Espelette	12,50 €
Saint Jacques snackées & son Chutney	12,50 €

¹Plat végétarien, sans Gluten

Les Plats

Tartine de Bœuf au Teriyaki & Black Curry, Salade*	12,50 €
Carpaccio de Bœuf, Parmesan & Roquette*	12,50 €
Brochette de Poulet au Citron Confit*	12,50 €
Emincé de Magret de Canard, Sauce au Poivre et Baies roses*	12,55 €
Brochettes de Chipirons & Chorizo*	12,50 €
Filet de Lieu Noir, Sauce au Pesto *	12,50 €
Côtes d'Agneau grillées, Sauce persillée	16,50 €
Filet de Saint-Pierre & son Huile au Pesto	16,50 €

Les Grandes Assiettes

Assiette de Poissons Fumés maison & Tartare de Concombre	16,50 €
Salade de Foie Gras du Chef , Crudités & Graines	13,00 €

En **Accompagnement** de vos Plats, nous vous proposons le choix entre Frites Fraîches & 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 Choron



Nos approvisionnements:

Œufs et Pommes *Panier de La Lande* - Ploufragan 22

Pommes de Terre *Ti'Patate* - Plounevez-Moëdec 22

²EARL *Le Guen Chaumard* de PAIMPOL 22, **médaille d'Argent Paris 2019**

Epices *Toque d'Azur* - Chartres de Bretagne 35

Cafés et thés *Cafés Richard* - Bruz 35

Poissons *Top Atlantique* - Trémuson 22

Légumes *Bourguignon* - Trémuson 22

Glaces *Eric Elien* - Trégueux 22



Menu

Les Desserts

Mélange de Fruits, Espuma à la Vanille Bourbon*	05,50 €
Soupe de Fraises à la Menthe*	05,50 €
Crème au Chocolat noir, Fleur de sel & Huile d'Olive*	05,50 €
Panacotta & Coulis de Fruits*	05,50 €
Parfait au Chocolat & Coulis de Framboises	08,50 €
Assiette de 3 Fromages affinés dont LE fromage de l'Abbaye de Timadeuc (Morbihan)	08,50 €



Les Glaces Artisan Glacier, fabrication artisanale à Langueux avec des ingrédients naturels et un fort pourcentage de fruits dans les Sorbets pour un goût "vrai" !

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

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 Express 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*

Prix net et services compris
Origine de la Viande de Bœuf : France

Plats végétariens, sans gluten sur demande

Nos plats sont cuisinés sur place à partir de produits bruts, notre Foie-gras est préparé par le Chef et nos poissons sont fumés sur place.

Menu Gourmand

30,00 €

Terrine de Foie gras du Chef au Piment d'Espelette

ou

Saint-Jacques snackées, Chutney

Filet de Saint-Pierre & son Huile au Pesto

ou

Côtes d'Agneau grillées, Sauce persillée

Parfait au Chocolat & Coulis de Framboises

ou

Assiette de 3 Fromages affinés