

# Menu

## Les Entrées

Rillettes de Saumon du Chef*	09,50 €
Filet de Lieu fumé Maison, Chutney d'Oignons, Saveurs exotiques*	09,50 €
Salade de Pois Chiche au Chou & aux Noix <sup>2&amp;3*</sup>	09,50 €
Salade d'Accras de Morue*	09,50 €
6 Huîtres de Paimpol <sup>1*</sup>	09,50 €
Bouillon de Foie-gras & Lardons, Champignons & Carottes*	09,50 €
Terrine de Foie-gras du Chef à la Crème d'Ail noir	13,50 €
Cassolette de Crustacés	13,50 €

<sup>1</sup>En provenance de notre ostréiculteur EARL LE GUEN-CHAUMARD de **PAIMPOL**, médaille d'Argent Paris 2019

<sup>2</sup>Plat végétarien <sup>3</sup>sans Gluten

## Les Plats

Ravioles « <i>Mezze Lune</i> » aux Cèpes & Truffes <sup>2</sup> , Effeillé de Veau*	13,50 €
Joues de Bœuf à la Bourguignonne & Tagliatelles*	13,50 €
Suprême de Poulet jaune « Volailles de Chef », Sauce Catalane*	13,50 €
Brochette d'Andouillette grillée à la Moutarde*	13,50 €
Cocotte d'Effiloché de Canard confit aux Abricots sur Lit de Pommes de Terre*	13,50 €
Brochette de Crevettes snackées, Sauce à l'Ail*	13,50 €
Fish & Chips & sa Sauce tartare*	13,50 €
Quasi de Veau braisé au sel de Guérande, Jus brun	17,50 €
Filet de Saint-Pierre & son Huile verte tiède	17,50 €

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 Catalane **ou** une sauce au Cidre



# Menu

## Les Desserts

Tarte aux Poires & Chocolat*	06,50 €
Far breton, Caramel au Beurre Salé*	06,50 €
Crème brûlée au Praliné*	06,50 €
Riz au Lait, Caramel au Beurre salé*	06,50 €
Yaourt à la Grecque, Fruits secs & Fruits d'hiver*	06,50 €
Assiette de 3 Fromages affinés dont LE fromage de l'Abbaye de Timadeuc (Morbihan)	09,50 €

### 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

06,50 €

Coupe 3 boules

09,50 €

### 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

17,50 €

Entrée & Plat

*ou*

Plat & Dessert

*au choix dans la sélection de plats avec « \* » (plats savoureux)*

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

Prix net et services compris

Origine de la Viande de Bœuf, Veau et Volailles : France

Plats végétariens, sans gluten sur demande

