

Menu

Les Entrées

Rillettes de Saumon du Chef*	09,50 €
Filet de Saumon fumé Maison, Condiment à l'Ail noir *	09,50 €
Salade de Pois Chiche au Chou & aux Noix ^{2&3*}	09,50 €
Salade de Toasts au Chèvre*	09,50 €
6 Huîtres de Paimpol ^{1*}	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 €
Noix de Saint-Jacques, Pommes de Terre & Truffe	13,50 €

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

²Plat végétarien ³sans Gluten

Les Plats

Tagliatelles fraîches & Légumes, Crevettes *	13,50 €
Brochette de Bœuf grillée*	13,50 €
Emincé de Poulet aux Champignons à la Forestière*	13,50 €
Andouille de Guéméné aux Pommes & Cidre*	13,50 €
Joues de Porc sur Haricots Blancs Tomatés*	13,50 €
Brochette de Crevettes, Sauce à l'Ail*	13,50 €
Filet de Saumon, sauce à l'Oseille*	13,50 €
Filet de Bœuf & Foie Gras à la Plancha	19,00 €
Filet de Bar en Croûte de Fruits secs	17,50 €

En **A**ccompagnement de vos **P**lats, nous vous proposons le choix entre Frites & Salade **Ou** nos légumes du jour préparés avec des légumes frais, accompagnés de Pâtes ou de Riz



Pour vos **V**iandes, vous pouvez choisir de les savourer avec une sauce au Poivre **ou** une sauce Catalane **ou** sauce au Cidre



Menu

Les Desserts

Tarte Amandine Poires & Nutella®*	06,50 €
Far Breton, Caramel au Beurre Salé*	06,50 €
Mousse de Mangue au Piment d'Espelette ^{2&3*}	06,50 €
Crème brûlée au Praliné*	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

00,50 €

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 Expresse 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 nets et service compris

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

Plats végétariens, sans gluten sur demande