



## NOTRE SELECTION APERITIVE

Paimpol - <i>EARL Le Guen Chaumard:</i>	Planche Charcuteries/Fromages	12€50
6 Huitres	12€00	
9 Huitres	18€00	Foie Gras au Pommeau de Bretagne 18€50 & Quatre Epices à partager

## NOS ENTRÉES MAISON

**Prix** **Formule**

Crémeux de Saison & Douceurs Aromatiques	7€00	
Œuf Cocotte Signature au Foie-gras	7€00	
Saint-Jacques à la Bretonne de la Baie	12€00	+3€50
Terrine de Campagne Maison, éclats de Noisettes	7€00	
Foie-Gras au Pommeau de Bretagne & Quatre Epices	14€50	+5€50
Toast de Champignons en Persillade, Œuf Poché	7€00	
6 Huitres de Paimpol - <i>EARL Le Guen Chaumard</i>	12€00	+3€50
Entrée du jour*	7€00	

## NOS PLATS MAISON

Fricassée de Saint-Jacques, Echalotes fondantes Persillade	21€50	+5€00
Saumon Teriyaki, parsemé aux graines torréfiées	18€50	+2€00
Poisson du Marché, sauce au Beurre blanc maison	20€50	+3€00
Raviolies d'Asperges en Douceur, sauce Saté raffinée	14€50	
Filet de Volaille moelleux, jus de Thym parfumé	14€50	
Joue de Bœuf, cuisson lente façon Bourguignon	15€50	+1€00
Raclette revisitée & Garnitures	14€50	
Entrecôte Snackée d'environ 250g & Frites, sauce au choix du chef	22€00	+5€00
Plat du jour*	14€50	

\*Servis hors samedi et dimanche

**Accompagnements** : Frites maison, Salade, Légumes de saison, Riz

**Sauces chaudes** : Poivre, Bleu, Beurre blanc, Saté, Jus de Thym

**Sauces froides** : Mayonnaise, Ketchup, Moutarde



## NOS DESSERTS MAISON

	Prix	Formule
Tiramisu Gourmand, Pommes poêlées et sauce Caramel au Beurre salé	8€00	+1€00
Crème brûlée au Sarrasin, fine croûte caramélisée	7€00	
Brownie en textures, Chocolat et duo de Noix Croquantes	7€00	
Paris-Brest Signature, Crème Praliné et croquant de Noisettes	9€00	+2€00
Le Liégeois au Chocolat	7€00	
Dessert du jour*	7€00	

## NOS GLACES ARTISANALES D'ERIC ELIEN

### Crèmes Glacées

Vanille	Chocolat
Café Expresso	Chocahuète
Caramel au Beurre Salé	Croquantine

### Sorbets

Fruit de la passion	Fraise
Pêche de vigne	Citron Vert

1 boule de glace 4€50

2 boules de glace 7€90

### Nos Approvisionnements :

- Œufs, Pommes de terre, Cidre, Jus de Pommes : *Panier de la Lande* - Ploufragan 22
- Huitres : *EARL Le Guen Chaumard* - Paimpol 22, **médaille d'argent Paris 2019**
- Cafés et Thés : *Cafés Reux* - Plérin 22
- Glaces : *Eric Elien* - Trégueux 22

### Nos plats sont cuisinés sur place à partir de produits bruts

- Prix net et services compris -- Le règlement par chèque n'est pas accepté
- Origine des viandes : FRANCE à l'exception de la joue de bœuf provenant UK- Royaume Uni
- Plat sans gluten sur demande - La liste des allergènes est consultable sur demande



## FORMULE EXPRESS

15 € 90

Servie uniquement le MIDI  
DU LUNDI AU VENDREDI ET HORS JOURS FERIES  
2 plats (entrée/plat ou plat/dessert)

## NOS ENTRÉES MAISON

Crémeux de Saison & Douceurs Aromatiques  
Œuf Cocotte Signature au Foie-gras  
Terrine de Campagne Maison, éclats de Noisettes  
Toast de Champignons en Persillade, Œuf Poché  
Entrée du jour

## NOS PLATS MAISON

Joue de Bœuf, cuisson lente façon Bourguignon  
Ravioles en Douceur, sauce Saté raffinée  
Filet de Volaille moelleux, jus de Thym parfumé  
Raclette revisitée & Garnitures  
Plat du jour

## NOS DESSERTS MAISON

Crème brûlée au Sarrasin, fine croûte caramélisée  
Brownie en textures, Chocolat et duo de Noix Croquantes  
Le Chocolat Liégeois  
Dessert du jour



## LES TABLES DU CHÊNE

### MENU OMBRE DU CHÊNE 37€50

#### NOS ENTRÉES MAISON

Saint-Jacques à la Bretonne de la Baie  
Foie-Gras au Pommeau de Bretagne & Quatre Epices  
6 Huitres de Paimpol - EARL Le Guen Chaumard

#### NOS PLATS MAISON

Fricassée de Saint-Jacques, Echalotes fondantes et Persillade  
Poisson du Marché, sauce au Beurre Blanc maison  
Entrecôte Snackée d'environ 250g & Frites, sauce au choix du chef

#### NOS DESSERTS MAISON

Crème brûlée au Sarrasin, fine croûte caramélisée  
Paris-Brest Signature, Crème Praliné et croquant de Noisettes  
Le Liégeois au Chocolat