



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 & Quatre Epices à partager	18€50

NOS ENTRÉES MAISON

	Prix	Formule
Crèmeux 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
Ravioles 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 Espresso	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 Elie* - 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 FÉRIES
2 plats (entrée/plat ou plat/dessert)

NOS ENTRÉES MAISON

Crèmeux 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