

ENTREES

Mosaïque de poireaux Tout en légèreté alliant le poireau et le nori	9,50€
-	
Lieu jaune en gravelax Lieu mariné dans l'aneth et baie rose	9,50€
-	
Pâté en croute du chef Servi avec des condiments acidulés	9,50€

PLATS

*Accompagnés de pommes de terre rôties au beurre
(à volonté) et légumes bios de chez François
Appriou. Toutes nos viandes sont élevées et
abattues en France.*

Lieu jaune de ligne, pêché par Loïc et Yvon sur le Labous Mor, Sauce au cidre	25,50€
-	
Lotte, pêchée par Stéphane Gac sur l'Etoile d'Arvor, sauce estragon	27,50€
-	
Pièce de poulet, élevé au pâturage par Julien de la ferme de Kergo, Sauce au suprême au vermouth	22,00€
-	
Poitrine de cochon grillée, élevé par Alex et Max du Groin de folie, Sauce BBQ (400g)	23,50€
-	
Cote de cochon, élevé par Julien de la ferme de Kergo, Jus corsé	7€/100g
-	
Assiette de Légumes bio cultivés par François Appriou	16,00€

TAPASSIETTES

Toast de poisson fumé, tartare d'algues au citron (6 pièces)	9,00€
-	
Accras de poissons, sauce caramel aux épices (6 pièces)	8,50€
-	
Rillettes de poisson maison (70g)	8,50€
-	
Rillettes de porc maison (70g)	8,50€

DESSERTS

Vacherin façon Belle-Hélène Mélange du chocolat de la poire et de la meringue	9,50€
-	
Paris-Lilia Un classique revisité avec du sarrasin	9,50€
-	
Interprétation de l'Irish coffee Mariage entre crémeux café, mousse de whisky et biscuit breton	9,50€
-	
Retour des îles Entremet à la mangue et coco	9,50€
-	
Douceur aux 3 chocolats à la fleur de sel de Guérande	9,50€
-	
Coupe colonel (alcoolisée) Fumé instantanément au thym	9,50€
-	
Café gourmand (+1€ selon la boisson chaude)	9,50€
-	
Assiette de Fromages Bretons fermiers au lait crue affinés par Sten Marc	9,50€
-	
Coupe de glace artisanale une (3,50€), deux (5,60€) ou trois boules (8,00€). Parfum : nous consulter.	