

ENTREES

Salade de poulpe, pêché par Loïc et Yvon sur le Labous Mor II, **12,00€**

Fumé par nos soins et accompagné d'agrumes et d'algues de Plouguerneau

-

Foie gras de canard du Domaine de Lanvaux, **18,00€**

Cuisiné avec de l'hipocras et accompagné d'une gelée au vin rouge épicée et d'un chutney pomme poire

-

L'œuf parfait, **10,00€**

Espuma de champignons des bois, croutons de pain et noisettes

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.

Noix de Saint Jacques, pêché par Ronan sur le Keneven, **29,00€**

Sauce au Pommeau de Bretagne légèrement acidulée

-

Lotte, pêchée par Loïc et Yvon sur le Labous Mor II, **27,50€**

Sauce acidulée au vin pétillant

-

Pièce de bœuf breton, de race parthenaise **28,00€**

Sauce Criolla (sauce latino-américaine à base d'huile d'olive, poivrons et tomates)

-

Pièce de poulet, élevé au pâturage par Julien de la ferme de Kergo, **22,00€**

Sauce suprême

-

Poitrine de cochon grillée, élevé par Alex et Max du Groin de folie, **23,50€**

Sauce barbecue (400g)

-

Assiette de Légumes bio de saison, cultivés par François Appriou **16,00€**

TAPASSIETTES

Toast de poisson fumé maison, **9,00€**
Tartare d'algues au citron (6 pièces)

-

Accras de poissons, **8,00€**
Sauce caramel aux épices (6 pièces)

-

Rillette de poissons maison (70g) **8,50€**

-

Rillette de cochon maison (70g) **8,50€**

FROMAGE & DESSERTS

Tous nos desserts sont réalisés sur place par notre chef pâtissier

Assiette de fromages bretons **9,50€**
Assortiment de fromages bretons au lait cru, affinés par Sten Marc

-

Tartelette Bretonne **9,50€**
Biscuit breton croquant, associé à la délicatesse d'une crème sarrasin et accompagné d'un coulis de caramel

-

Entremet poire chocolat **9,50€**
Alliance délicieuse entre la mousse poire, le crémeux au caramel et le moelleux chocolaté

-

Le chocolat - Tonka **9,50€**
Biscuit au chocolat, Espuma à la fève de Tonka, crémeux au chocolat

-

Coupe colonel (alcoolisée) **9,50€**
Fumée au thym

-

Nougat glacé pistache **9,50€**
Fruits secs et coulis d'ananas

-

Café gourmand **9,50€**
(+1€ selon la boisson chaude)

-

Coupe de glace artisanale une (**3,50€**), deux (**5,60€**) ou trois boules (**8,00€**).
Parfum : nous consulter.