

ENTREES

Royal aux Etrilles, Espuma Verveine citron du jardin	10,00€
Bisque crémeuse et onctueuse avec croutons	-
Pressé de légumes Bio	10,00€
Léger et de saison	-
Pâté en croute du chef	10,00€
Servi avec des condiments acidulés	

PLATS

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

Lieu jaune de ligne, pêché par Loïc et Yvon sur le Labous Mor, Sauce au cidre	25,50€
-	
Poulpe, pêché par Loïc et Yvon sur le Labous Mor, sauce aux crustacés et poissons de roche	26,00€
-	
Homard breton grillé, pêché par Loïc et Yvon sur le Labous Mor, sauce estragon poids au choix (selon arrivage)	13€/100g
-	
Quasi de Veau de la ferme de Kergo, élevé par Julien, jus de viande	30,00€
-	
Côte de Veau de la ferme de Kergo, élevé par Julien, sauce chimichurri	12€/100g
-	
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 barbecue (400g)	23,50€
-	
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)	8,00€
-	
Rillette de poisson maison (70g)	8,50€
-	
Rillette de porc maison (70g)	8,50€

DESSERTS

Tartelette de fraises maison, crème de sarrazin.	12,00€
-	
Soupe de pépé aux fraises de François Appriou, glace vanille	12,00€
-	
Retour des îles Entremet mangue coco	9,50€
-	
Irish Revisited Mariage entre crémeux café, mousse de whisky et biscuit breton	9,50€
-	
Douceur chocolat et fèves de Tonka	9,50€
Espuma de fèves de Tonka, crémeux de chocolat	
-	
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 cru, affinés par Sten Marc	9,50€
-	
Coupe de glace artisanale une (3,50€), deux (5,60€) ou trois boules (8,00€). Parfum : nous consulter.	