

ENTREES

Royal aux Etrilles,
Espuma Verveine citron du jardin **10,00€**
Bisque crémeuse et onctueuse avec croutons

-

Lieu jaune en gravelax **10,00€**
Lieu mariné dans l'aneth et baies roses

-

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 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 **13€/100g**
(selon arrivage)

-

Pièce de Bœuf (race Pie rouge de l'est), élevé par la ferme Gaec Bouric
Sauce chimichurri **28,00€**

-

Côte de bœuf, (race pie noir)
Elevé à landennec,
Sauce chimmichurri **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€**

-

Irish Revisité
Mariage entre crémeux café, mousse de whisky et biscuit breton **9,50€**

-

Retour des îles
Entremet à la mangue et coco **9,50€**

-

Douceur chocolat et
fèves de Tonka **9,50€**
Espuma de fèves de Tonka, crémeux de chocolat

-

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

-

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.