

ENTREES

Royal aux Etrilles, Espuma Verveine citron du jardin	10,00€
Bisque crémeuse et onctueuse avec croutons	
-	
Tartare de thon rouge de ligne	15,00€
Frais et léger avec sa sauce Punzu	
-	
Pâté en croute du chef	10,00€
Farce de volaille et légumes de saison	

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 & Yvon sur le Labous Mor II, Sauce beurre blanc aux algues	26,00€
-	
Thon rouge de ligne, pêchée par Guillaume & Romain sur l'Andorchenn, Sauce pesto	34,00€
-	
Poitrine de cochon grillée, élevé par Alex et Max du Groin de folie, sauce barbecue (400g)	23,50€
-	
Pièce de poulet, élevé au pâturage par Julien de la ferme de Kergo, sauce suprême au vermouth dry	22,00€
-	
Pièce de Bœuf, race Blonde Blanc Bleu, élevé par Duroy à la Chapelle Athenaise Sauce Chimichurri	28,00€
-	
Côte de bœuf français (race à viande), maturée quinze jours, sauce chimichuri	12€/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)	8,00€
-	
Rillette de poisson maison (70g)	8,50€
-	
Samoussa d'agneau, Sauce Tzatziki (6 pièces)	12,00€

DESSERTS

Tartelette Bretonne, Crème de sarrazin Croquant du biscuit Breton, assemblé à la douceur du sarrazin et coulis de caramel	9,50€
-	
Entremet poire chocolat Alliance délicieuse entre la mousse poire, le crémeux au caramel et le moelleux chocolaté	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 (<i>alcoolisée</i>) Fumé instantanément au thym	9,50€
-	
Café gourmand (<i>+1€ selon la Boisson chaude</i>)	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.	