

ENTREES

Risotto de céleri, Espuma Aux champignons A la fois crémeux et gourmands	10,00€
-	
Pâté en croute du chef Farce de volaille et légumes de saison	10,00€
-	
Tartare de thon rouge de ligne Frais et légèrement acidulée avec sa sauce Punzu	12,00€

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 Kenven, Sauce au Pommeau de Bretagne légèrement acidulée	29,00€
-	
Rouget Barbet, pêché par Loïc et Yvon sur le Labous Mor II, Sauce Genevoise	27,50€
-	
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 aux morilles	22,00€
-	
Pièce de Bœuf (race blanc bleu belge), Élevé par Yann à Brennilis, Huile au basilic	28,00€
-	
Assiette de Légumes bio cultivés par François Appriou	16,00€

TAPASSIETTES

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

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.	