

ENTREES

Risotto de céleri, Espuma Aux champignons A la fois crémeux et gourmands	10,00€
-	
Fois gras du Domaine de Lanvaux Marbré au lieu jaune fumé, Chutney de figues	18,00€
-	
Praires farcies gratinées au beurre d'escargot Légèrement croustillant	10,00€

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.

Lotte, pêchée par Stéphane Gac sur l'Etoile d'Arvor, sauce estragon	27,50€
-	
Poitrine de cochon grillée, élevé par Alex et Max du Groin de Folie, Sauce barbecue (400g)	23,50€
-	
Pièce de Veau, élevé sous la mère (race Angus) de la Ferme de Kergo par Julien Sauce Chimichurri	32,00€
-	
Pièce de poulet, élevé au pâturage par Julien de la ferme de Kergo, Sauce aux Trompettes de la mort	22,00€
-	
Assiette de Légumes bio cultivés par Francois 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€
-	
Rillette de poisson maison (70g)	8,50€
-	
Rillette de porc maison (70g)	8,50€
-	
Pâté en croute du chef Farce de volaille et légumes de saison	9,00€

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€
-	
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 (+1€ selon la <i>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.	