

TAPASSIETTES

Focaccia, pesto de roquettes, tomates confites (6 pièces)	9,00€
-	
Pain de poisson, crème aux algues (6 pièces)	9,00€
-	
Rillettes de poisson maison (70g)	8,50€
-	
Rillettes de porc breton maison (70g)	8,50€
-	
Pâté en croute du chef, condiments acidulés	9,00€
-	
OEufs parfaits, syphon aux champignons, croutons à l'ail	9,00€

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.

Rouget barbet, pêché par Loïc et Yvon sur le Labous Mor, Sauce Maltaise au curry	28,00€
-	
Lotte, pêchée par Stéphane Gac sur l'Etoile d'Arvor, sauce aux crustacés Et poissons de roche	25,00€
-	
Gigot/Epaule d'agneau de Ronan de la Bergerie des Abers Sauce Chimichurri	12€/100g
-	
Quasi de veau de lait élevé Sous La Mère (Black Angus), Par Julien de la ferme de Kergo, jus de veau corsé	32,00€
-	
Pièce de poulet, élevé au pâturage par Julien de la ferme De Kergo, sauce suprême au vermouth dry	22,00€
-	
Assiette de Légumes bio cultivés par Francois Appriou	16,00€

DESSERTS

Assiette de Fromages Bretons fermiers au lait cru Affinés par Sten Marc	8,50€
-	
Interprétation de l'Irish coffee	9,50€
-	
Retour des îles, entremet mangue-coco	9,50€
-	
Baba au Lambig de Bretagne	9,50€
-	
Vacherin façon Belle-Hélène	9,50€
-	
Paris-Lilia, un classique revisité avec du sarrasin	9,50€
-	
Douceur aux 3 chocolats à la fleur de sel de Guérande	9,50€
-	
Coupe colonel (alcoolisée), fumée au thym	9,50€
-	
Café gourmand (+1€ selon la boisson chaude)	9,50€
-	
Coupe de glace artisanale une (3,50€), deux (5,60€) ou trois boules (8,00€).	

Onémé Lilia