

Menu « Découverte »

27€

*Velouté de potimarron lié à la crème fermière,
copeaux de châtaigne*

*Filet de merlu snacké, carotte glacée, chips de carotte,
émulsion au jus de coquillages*

Ou

*Volaille noire de Kergoat cuite à basse température,
échalotes braisées, champignons du moment, jus de volaille*

Sélection des fromages (avec supplément de 6€)

*Poire pochée aux épices douces, crémeux caramel,
glace caramel au beurre salé*

(Entrée + plat ou plat + dessert - 21€)

Le midi, hors weekends et jours fériés

*Prix TTC en Euros service compris
Merci de nous faire part de toute allergie ou restriction alimentaire*

Menu « Plaisir »

37€

*Le saumon gravelax, crème légère citronnée
à l'aneth, toast de pain grillé*

Ou

Les Huitres de la baie de Paimpol « Le Guen Chaumard »

*Saint-Jacques rôti, déclinaison autour
du butternut, jus de volaille*

Ou

*Entrecôte de Bœuf de race Française,
purée de pomme de terre, jus de viande*

Sélection des fromages (avec supplément de 6€)

*Mille-feuille à la vanille de Tahiti,
sorbet saveur d'enfance*

Ou

*Chocolat Jivara lactée, crème onctueuse Sarrasin,
sorbet cacao*

*Prix TTC en Euros service compris
Merci de nous faire part de toute allergie ou restriction alimentaire*

La carte

Entrées

Le potimarron

Velouté de potimarron lié à la crème fermière, copeaux de châtaigne

16€

Le Saumon

Le saumon gravelax, crème légère citronnée à l'aneth, toast de pain grillé

19€

Le Quasi de veau

Quasi de veau cuit à basse température en fines tranches, ventrèche de thon confite, mayonnaise au thon, salade

19€

Les Huitres de la baie de Paimpol « Le Guen Chaumard»

9€ les 6
13€ les 9

Poissons

Le Merlu

Filet de merlu snacké, carotte glacée, chips de carotte, émulsion au jus de coquillages

22€

L'aile de Raie

L'aile de Raie meunière ou à la grenobloise, écrasé de pomme de terre, riz basmati

24€

Le Saint-Jacques

Saint-Jacques rôti, déclinaison autour du butternut, jus de volaille

26€

Les Viandes

L'entrecôte

Entrecôte de Bœuf de race Française, purée de pomme de terre ou truffe noire (supplément 9€), jus de viande

26€

La Volaille

Volaille noire de Kergoat cuite à basse température, échalotes braisées, champignons du moment, jus de volaille

22€

Sélection des fromages Bretons

9€

Desserts

Le Mille-Feuille

Mille-feuille à la vanille de Tahiti, sorbet saveur d'enfance

9€

Le chocolat

Chocolat Jivara lactée, crème onctueuse au Sarrasin, sorbet cacao

10€

La Poire caramel

Poire pochée aux épices douces, crémeux caramel, glace caramel au beurre salé

9€

Menu « enfant » (jusqu'à 10 ans) Plat, dessert, boisson

16€