



## Merci à Nos Partenaires :

Viviers de Porsguen, poissons et coquillages

Groupe Système U Saint Thégonnec, Viandes

Maison Leroy Brest, Légumes

Hotgame Taulé, Mini Légumes

Boulangerie Autret Saint Thégonnec, pain

Promocash Morlaix, poissons, viandes, épicerie...

# Menu Terroir

2 plats **28.00€**, 3 plats **35.00€**, 4 plats **43.00€**

## Les Entrées

Velouté de panais à la châtaigne



Magret de canard fumé et sa compotée au coing

## Les Plats

Pesk Ha Farz Maison, crème à l'oseille et ses mini légumes de Taulé



Filet mignon de porc, crème au foin, écrasé de pomme de terre vitelotte et choux fleur

## Fromages

Déclinaison de 5 Fromages de la « Ferme de Brengoulou » et son mesclun de salade

## Les Desserts

Sablé au sarrazin, pomme et caramel au beurre salé

Tartelette déstructurée aux agrumes

*Tous nos prix sont nets, service compris  
Toutes nos viandes sont nées, nourries et tuées en France  
Tous nos plats sont faits maison.*

# Menu Tradition

3 plats **45.00 €**, 4 plats **53.00€**

## Les Entrées



Cassiolette de poissons, julienne de légumes et crème au vin blanc

Foie gras maison au coteau du Layon « Domaine de Lanvaux 56 » et son duo de pruneaux  
**(Supplément 4€)**

## Les Plats



Noix de Saint jacques snackées, déclinaison autour de la courge,  
risotto de riz noir



Filet de Bœuf de Bretagne, poêlée de champignons, purée de patate douce et  
Sauce au foie gras

## Fromages

Déclinaison de 5 Fromages de la « Ferme de Brengoulou » et son mesclun de salade

## Les Desserts

Poire pochée aux épices, marrons grillés et crème pâtissière

Mille-feuilles au chocolat et cacahuète

*Tous nos prix sont nets, service compris  
Toutes nos viandes sont nées, nourries et tuées en France  
Tous nos plats sont faits maison.*

# La Carte


## Nos Entrées

Velouté de panais à la châtaigne **12.00 €**

 Magret de canard fumé et sa compotée au coing **13.00 €**

 Cassolette de poissons, julienne de légumes et sauce au vin blanc **15.00 €**

Foie Gras maison au coteau layon « Domaine de Lanvaux 56 » et son duo aux pruneaux **20.00 €**

 Velouté de saison **11.00 €**



## Nos Poissons

Pesk Ha Farz Maison, crème à l'oseille et ses mini légumes de Taulé **18.00 €**

 Noix de Saint jacques snackées déclinaison autour de la courge, risotto de riz noir **23.00 €**

 Déclinaison autour de la courge **14.00 €**

*Tous nos prix sont nets, service compris  
Toutes nos viandes sont nées, nourries et tuées en France  
Tous nos plats sont faits maison.*

## Nos Viandes



Filet mignon de porc, crème au foin, écrasé de pomme de terre  
Vitелotte et choux fleurs

**18.00 €**



Filet de Bœuf de Bretagne, poêlée de champignons, purée de patate  
Douce et sauce au foie gras

**24.00 €**

## Fromages

Déclinaison de 5 Fromages de la « Ferme de Brengoulou » et  
son mesclun de salade

**14.00 €**

## Nos Desserts

Sablé au sarrazin, pommes et caramel au beurre salé

**13.00 €**

Tartelette déstructurée aux agrumes

**14.00 €**

Poire pochée aux épices, marrons grillés et crème pâtissière

**15.00 €**

Mille-feuille au chocolat et cacahuète

**15.00 €**



Poire pochée aux épices d'automne et sa sauce chocolat

**11.00 €**

*Tous nos prix sont nets, service compris  
Toutes nos viandes sont nées, nourries et tuées en France  
Tous nos plats sont faits maison.*



## Menu Vegan

2 plats **23.00 €**, 3 plats **32.00€**

Velouté de saison

Déclinaison autour de la courge

Poire pochée aux épices d'automne et sa sauce chocolat

## Menu Enfant (moins de 12 ans)

**Menu terroir** : 2 plats **15.00 €**, 3 plats **18.50€**. (Portion réduite)

**Menu tradition** : 2 plats **18.50€**, 3 plats **24.00€** (Portion réduite)

*Tous nos prix sont nets, service compris  
Toutes nos viandes sont nées, nourries et tuées en France  
Tous nos plats sont faits maison.*



*Végan*



*Sans Gluten*