



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



Cassolette 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 Vitelotte 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 sarrasin, 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