



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 LIPOUS Saint Thégonnec, pain

Promocash Morlaix, poissons, viandes, épicerie...

Menu Terroir

2 plats **30.00€**, 3 plats **37.00€**, 4 plats **45.00€**

Les Entrées



Gravlax de Saumon, déclinaison autour de la betterave



Dôme de Tomate et Basilic, crème de Burrata

Les Plats

Pesk Ha Farz Maison, crème à l'aneth



Filet de Canard, Gratin de Pomme de terre et Pomme,
jus réduit aux fruits rouges

Fromages

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

Les Desserts



Poire pochée au cidre, ganache chocolat et caramel

Tartelette revisitée à la figue, crèmeux vanille et coulis figues et rhum

*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 **47.00 €**, 4 plats **55.00€**

Les Entrées



Ceviche de daurade, marinade citron et gingembre

Foie gras Maison « Domaine de Lanvaux 56 » au coteaux du Layon,
marmelade de pêche
(Supplément 4€)

Les Plats



Filet de St Pierre, poivrons en deux façons et risotto au chorizo



Filet de Bœuf de Bretagne, poêlée de légumes de saison, rosace de courgette
et sauce romarin

Fromages

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

Les Desserts

Entremet aux fruits rouges et chocolat blanc

Gâteau aux amandes, ganache chocolat, café et caramel au beurre salé

*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



Gravlax de Saumon, déclinaison autour de la betterave

12.00 €



Dôme de Tomate et Basilic, crème de Burrata

13.00 €



Ceviche de daurade, marinade citron et gingembre

15.00 €

Foie gras Maison « Domaine de Lanvaux 56 » au coteaux du Layon,
Marmelade de pêche

20.00 €



Salade de betteraves et segments d'agrumes,
Noix torréfiées

11.00 €

Nos Poissons

Pesk Ha Farz Maison, crème à l'aneth

19.00 €



Filet de St Pierre, poivrons en deux façons et risotto au chorizo

24.00 €



Curry de Pois chiche et sa poêlée de légumes de saison

15.00 €

*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 de Canard, Gratin de Pomme de terre et Pomme,
jus réduit aux fruits rouges

19.00€



Filet de Bœuf de Bretagne, poêlée de légumes de saison,
rosace de courgette et sauce romarin

25.00 €

Fromages

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

14.00 €

Nos Desserts



Poire pochée au cidre, ganache chocolat et caramel

13.00 €

Tartelette revisitée à la figue, crèmeux vanille et coulis figues et rhum

14.00 €

Entremet aux fruits rouges et chocolat blanc

15.00 €

Gâteau aux amandes, ganache chocolat, café
et caramel au beurre salé

15.00 €



Pêche rotie, Chantilly citron vert

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 **25.00 €**, 3 plats **34.00 €**

Salade de betteraves et segments d'agrumes, Noix torréfiées

Curry de Pois chiche et sa poêlée de légumes de saison
Pêche rotie, Chantilly citron vert

Menu *Enfant* (moins de 12 ans)

Menu terroir : 2 plats **16.00 €**, 3 plats **19.50€**. (Portion réduite)

Menu tradition : 2 plats **19.50€**, 3 plats **25.00€** (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