



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

Terrine de Porc accompagnée de son pain « Bûcheron », compotée d'oignon au vin rouge et pickles de légumes



Ballotine de Saumon au poivre de Sichuan, condiment à la mangue et aux herbes

Les Plats

Pesk Ha Farz Maison, mini légumes de Taulé et beurre nantais



Filet de Canard, jus corsé aux agrumes, mousseline de céleri et pomme de terre vitelotte

Fromages

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

Les Desserts

Douceur de pomme à la cannelle, crumble de sarrasin et espuma au caramel

Rencontre entre l'ananas et la coco sur son biscuit

*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



Saint Jacques fumées au foin, espuma citron et gingembre, huile aux herbes

Foie gras Maison « Domaine de Lanvaux 56 » au coteaux du Layon,
déclinaison autour de la betterave
(Supplément 4€)

Les Plats

Filet de Bar, carotte en trois façons, crème vanillée et risotto de petit épeautre



Filet de Bœuf de Bretagne, gratin aux 3 pommes de terre, sauce au poivre vert

Fromages

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

Les Desserts

Tarte tatin revisitée à la mangue et sorbet aux fruits de la passion

Entremet aux 3 chocolats.

*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

Terrine de Porc, accompagnée de son pain « Bûcheron », compotée d'oignon au vin rouge et pickles de légumes **12.00 €**



Ballotine de Saumon au poivre de Sichuan, condiment à la mangue et aux herbes **13.00 €**



Saint Jacques fumées au foin, espuma citron et gingembre, huile aux herbes **15.00 €**

Foie Gras maison « Domaine de Lanvaux 56 » au coteaux du Layon et déclinaison autour de la betterave **20.00 €**



Tartare de betterave et pickles de légumes **11.00 €**

Nos Poissons

Pesk Ha Farz Maison, mini légumes de Taulé et beurre nantais **19.00 €**



Filet de Bar, carotte en trois façons, crème vanillée et risotto de petit épeautre **24.00 €**



Déclinaison autour de la carotte et crumble aux noix **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, jus corsé aux agrumes, mousseline de céleri et pomme de terre vitelotte

19.00 €



Filet de Bœuf de Bretagne, gratin aux 3 pommes de terre et sauce au poivre vert

25.00 €

Fromages

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

14.00 €

Nos Desserts

Douceur de pomme à la cannelle, crumble de sarrasin et espuma au caramel **13.00 €**

Rencontre entre l'ananas et la coco sur son biscuit **14.00 €**

Tarte tatin revisitée à la mangue et sorbet aux fruits de la passion **15.00 €**

Entremet aux 3 chocolats **15.00 €**



Douceur Exotique : Brunoise ananas, chantilly coco et coulis de mangue **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€**

Tartare de betterave et pickles de légumes

Déclinaison autour de la carotte et crumble aux noix

Douceur Exotique : Brunoise ananas, chantilly coco et coulis de mangue

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