



Merci à Nos Partenaires :

Viviers de Porsguen, poissons et coquillages

Groupe Système U Saint Thégonnec, Viandes

Maison Le Saint Brest, Fruits, Légumes et poissons

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

-  Tartare de tomate et féta sur son coulis à la tomate et fraise
-  Fleur de Magret de Canard fumé au foin, pomme confite et en compotée

Les Plats

Pesk Ha Farz Maison, mini légumes de Taulé et crème safranée

-  Filet Mignon de Porc, pomme de terre grenaille et jus aux épices du Trappeur

Fromages

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

Les Desserts

Dôme à la poire et son cœur citronnée

Croquant à la Noisette et Caramel

*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



Carpaccio de Queue de Lotte, sauce vierge et condiment à la mangue

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

Les Plats



Filet de Lieu Jaune, risotto aux asperges et crème à l'ail noir



Filet de Bœuf de Bretagne, poireaux en deux façons et réduction miel et soja

Fromages

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

Les Desserts





Bavarois aux fruits rouges, crème montée au basilic

Entremet à la pistache et chocolat blanc



*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



 Tartare de tomate et féta sur son coulis à la tomate et fraise	12.00 €
 Fleur de Magret de Canard fumé au foin, pomme confite et en compotée	13.00 €
 Carpaccio de Queue de Lotte, sauce vierge et condiment à la mangue	15.00 €
Foie Gras maison « Domaine de Lanvaux 56 » au coteaux du Layon et déclinaison autour de l'agrumes	20.00 €
 Tartare de tomate sur son coulis à la tomate et fraise	11.00 €

Nos Poissons

Pesk Ha Farz Maison, mini légumes de Taulé et crème safranée	19.00 €
 Filet de Lieu Jaune, risotto aux asperges et crème à l'ail noir	24.00 €
 Rosace de pomme de terre, asperges et mini légumes de Taulé, crème à l'ail noir	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 Mignon de Porc, pomme de terre grenaille et jus aux épices du Trappeur **19.00 €**
-  Filet de Bœuf de Bretagne, poireaux en deux façons et réduction miel et soja **25.00 €**

Fromages

- Déclinaison de 5 Fromages de la « Ferme de Brengoulou » et son mesclun de salade **14.00 €**

Nos Desserts

- Dôme à la poire et son cœur citronné **13.00 €**
- Croquant à la Noisette et Caramel **14.00 €**
- Bavarois aux fruits rouges, crème montée au basilic **15.00 €**
- Entremet à la pistache et chocolat blanc **15.00 €**
-  Carpaccio de fruits frais, crème montée au basilic **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 tomate sur son coulis à la tomate et fraise

Rosace de pomme de terre, asperges et mini légumes de Taulé,
Crème à l'ail noir

Carpaccio de fruits frais, crème montée au basilic

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