

CARTE D'AUTOMNE

LES ENTRÉES

Salade de gésiers confits, figues rôties au miel & noix <i>Frisée, Bleu d'Auvergne AOP & vinaigrette aux noix</i>	10 €
Gravlax de truite <i>Betterave & crème légère au raifort</i>	10 €
Velouté de champignons <i>Pleurotes poêlées & croûtons à l'ail</i>	9 €

LES PLATS

Rigatoni du Moulin de Gouesnou, crème de butternut à la sauge <i>Pecorino râpé & noisettes torréfiées</i>	18€
Quasi de veau breton, girolles & figues rôties <i>Purée de pommes de terre à la châtaigne & jus réduit</i>	25€
Dos de cabillaud nacré, consommé d'échalotes <i>Pommes de terre grenaille confites & condiment aux échalotes</i>	24€

CÔTÉ BISTROT

Burger automnal, steak haché VBF, Timadeuc et lard fumé <i>Confit d'oignons au cidre et mayonnaise à la moutarde à l'ancienne</i>	19€
Pavé de Rumsteak VBF, sauce au poivre <i>Accompagnement au choix</i>	20€
Grande salade de gésiers confits, figues rôties au miel & noix <i>Frisée, Bleu d'Auvergne AOP & vinaigrette aux noix</i>	19€

CÔTÉ BISTROT

Omelette maison

16€

*A votre convenance : Jambon, herbes fraîches, emmental râpé, champignons
Accompagnement au choix*

Choix des accompagnements :

- Frites
- Rigatoni du moulin de Gouesnou
- Pommes de terre confites
- Riz pilaf

LES DESSERTS

Brownies aux noix de Pécan

9€

Ganache vanille-pécan & glace vanille

Poire, amande & poivre de Kâmpôt

10€

Biscuit pain de Gênes, crémeux de poire au poivre & tuile aux amandes

Assiette de fromages bretons

10€

Compotée de coing

MENU ENFANT – 12 €

Plat au choix : Aiguillettes de poulet panées au panko maison, ou
Steak haché

Accompagnement au choix

Dessert au choix : Deux boules de glace (vanille, fraise, citron ou
noisette) ou compote de pommes

Boisson : Sirop à l'eau ou diabololo