

CARTE

RESTAURANT

Prix net en euros, service compris.
La liste des allergènes est disponible sur demande.

LES ENTRÉES

Mille-feuille de betterave.....8 €

Pickles de betterave, mousse de chèvre et noix, sorbet betterave

Cromesquis à l'andouille de Guéméné9 €

Tome d'Ouessant, tartare d'algues et chips d'andouille

Ravioles de champignons 11 €

Escalope de foie gras et jus de veau

Crudo de daurade9 €

Marinade de pamplemousse, citron et combawa, huile verte

Huîtres pochées au thé matcha9 €

Bouillon asiatique au thé matcha et citronnelle

Huîtres Prat Ar Coum N°3..... 2 € /pièce

MENU ENFANT

Plat, dessert & boisson..... 12 €

LES PLATS

Médallions de filet mignon de porc	22 €
<i>Lard, pommes paille, sauce au Saint-Marcelin et noisettes au piment d'Espelette</i>	
Noix de saint jacques snackées	28 €
<i>Purée de panais à la fève de Tonka, jus de veau réduit et chips de panais</i>	
Filet de bœuf de bretagne	32 €
<i>Purée de pommes de terre beurrée, tombée de champignons et jus corsé</i>	
Maquereau à la flamme.....	18 €
<i>Pomme grenailles et vierge de légumes</i>	
Samoussa de légumes	18 €
<i>Crème de courgette à la menthe, fruits secs et coulis de poivrons brûlés</i>	
Cabillaud en écailles de chorizo	26 €
<i>Risotto aux asperges vertes et crème de chorizo</i>	
Garniture supplémentaire	3 €

LES DESSERTS

Fromages bretons	12 €
<i>Menez-hom pur chèvre, tomme de Ouessant aux algues, Ti Guemene</i>	
Boule de glace de la ferme de Kergonc.....	3 €
Chocolat et cacahuète	10 €
<i>Gavotte croustillante, mousse chocolat, grué de cacao et glace cacahuète-thym</i>	
Pavlova kiwi et avocat.....	12 €
<i>Boudoir, salade et siphon de kiwi, meringue et glace avocat</i>	
Vacherin marron et myrtille.....	12 €
<i>Dacquoise et mousse aux marrons, sorbet myrtille</i>	
Aspic hibiscus et fruits rouges	10 €
<i>Sorbet bissap, mousse aux agrumes et biscuit moelleux</i>	