

CARTE D'HIVER

LES ENTRÉES

Foie gras maison au poivre Malabar <i>Pain aux céréales et chutney d'oignons</i>	14 €
Tourteau acidulé <i>Gaufre aux herbes et compotée de kalamansi</i>	10 €
La salade Bretonne <i>Saucisse de Ouessant, far noir croustillant, tomates confites, pommes paille et vinaigrette à l'échalote</i>	9 €
Velouté de céleri rave <i>Espuma de fourme d'Ambert et éclats de noisettes</i>	8 €
Huîtres de Karanteg n°3	2 € pièce

LES PLATS

Coquilles Saint Jacques de la rade de Brest nacrées <i>Pommes de terre confites, purée de panais au combava, beurre blanc au yuzu</i>	24 €
Onglet de bœuf snacké, sauce « marchand de vin » <i>Frites fraîches maison, salade</i>	23 €
Risotto d'épeautre aux champignons sauvages & truffe noire <i>Potimarron farci, trompette de la mort et pieds-de-mouton, truffe Melanosporum fraîchement ajoutée</i>	23 €

CÔTÉ BISTROT

Breizh Burger <i>Pain au sarrasin du Moulin de Gouesnou, steak hâché VBF, andouille de Guéméné, tomme de Rhuys, confit d'oignons, mayonnaise au sésame noir</i>	21 €
Tagliatelles fraîches au saumon fumé <i>Tagliatelles du « Moulin de gouesnou », chou pak choï et aneth</i>	17 €
La grande salade Bretonne <i>Saucisse de Ouessant, far noir croustillant, tomates confites, pommes paille et vinaigrette à l'échalote</i>	17 €
Omelette à votre convenance, frites fraîches maison et salade <i>Jambon, herbes fraîches, emmental râpé et champignons</i>	16 €

LES DESSERTS

Moelleux chocolat-tonka <i>Crème anglaise, glace à la Tonka</i>	8 €
Tartelette Aval Mel <i>Crème pâtissière au chouchen, pommes rôties au miel</i>	8 €
Cheesecake à la passion & sablé croustillant <i>Mousse légère au cream cheese, cœur fondant de passion</i>	8 €
Assiette de fromages bretons affinés <i>Ty Ewen (tomette fermière), Tomme des monts d'arée, Buchette de lait de vache au piment d'Espelette. Compotée de poire vanille et poivre de Timut</i>	9 €