



MENU AUTOMNE

Entrée **13 €**

Plat **25 €**

Dessert **12 €**

ENTRÉES

Tatin de poireaux, crème de poireaux noirs

Velouté de potimarron, éclats de châtaignes

Tartare d'espadon, combava

Foie gras de canard mi-cuit maison, chutney de figues (+3€)

6 huîtres de Bréhat n°3, vinaigre de cidre, échalotes

Entrée du moment

PLATS

Epaule d'agneau confite en croute d'épice, légumes d'automne rôtis

Filet de bœuf, gratin dauphinois, carottes braisées, sauce breizharnaise (+3€)

Filet de daurade, polenta grillée, poêlée de champignons, sauce hydromel

Poisson du moment en croûte de sel, beurre blanc, wok de légumes, écrasé de pommes de terre (servi pour deux, +4 € par personne)

Plat du moment

Plat végétarien possible sur demande

DESSERTS

Sélection de fromages bretons

Rocher de l'Île de Bréhat

Croustillant de poire rôtie, mendiant, caramel au timut

Soufflé chaud au Grand Marnier

Dessert du moment

FORMULE HOMARD

2 personnes **155 €**

Sur commande 24h avant

Mise en bouche

Soufflé au homard

1/2 homard par personne et ses accompagnements

Dessert au choix



MENU ENFANT

12 €

Petit burger *ou* filet de poulet *ou* filet de poisson,
pommes de terre sautées *ou* légumes

1 boule de glace *ou* part de brownie

Pour élaborer notre carte, nous privilégions les circuits courts et collaborons avec des producteurs locaux, afin de vous garantir des produits frais et de qualité.

Origine des viandes : Agneau - Union européenne, Bœuf - Régional et France

Liste des allergènes sur demande