

≈ Les entrées ≈

Supplément de 7 € en version plat

Macédoine de saison et perles de blé, lard paysan et noix, chips de betteraves rouges **9,20 €**

Parmentier de haddock fumé, huile de courge et herbes fraîches **8,70 €**

Salade de crevettes et légumes croquants, façon thaïe, sauce citron vert et cacahuètes **9,80 €** 

Velouté de légumes de saison et garnitures **7,50 €** 

≈ Les plats ≈

Traditionnels & gourmands

Retour de pêche, à toute vapeur, courgettes et tartare d'algues aux poivrons **19,50 €** 

Burger d'effiloché de canard et oignons de Roscoff, sauce barbecue maison, tome d'Ouessant, pommes campagnardes aux épices douces **22,00 €**

Filets de maquereaux marinés et rôtis au soja, crème de panais à l'ail confit **20,00 €**

Les pâtes de David Le Ruyet, selon la recette du jour **19,50 €**

Le plat retour de marché **19,50 €**

Des "  " pour des plats équilibrés.

Nous nous engageons à éliminer les sucres raffinés, les farines "blanches", ainsi que les huiles et produits riches en graisses saturées.



La liste des allergènes est disponible sur demande
Menus Hors boissons
PRIX NET EN EURO / TAXES ET SERVICES COMPRIS

Les desserts

Les Incontournables

Déclinaisons de pommes et poires et son feuilleté caramel 7,50 €

Fondant au chocolat maison, glace vanille 8,50€

Blanc manger à la cardamome, marmelade de fruits secs et granola au miel de sarrasin 6 € 

Dégustation de deux fromages de Bretagne, confit d'oignons breton 7 €

Glace ou sorbet, artisan local " Julien Gasté " 4 € la boule

Nos parfums

Glaces :

Chocolat noir Valrhona
Noisette
Vanille Noir Grand Cru de
Papouasie
Caramel beurre salé
Café
Pistache Pure

Sorbets :

Abricot
Fraise Mara des Bois de
Sibiril
Framboise de Cleder
Mangue
Citron Jaune
Cassis
Pomme cuite & Lambig
Poire - Sweet Tentation
Passion

Des "  " pour des plats équilibrés.

Nous nous engageons à éliminer les sucres raffinés, les farines "blanches", ainsi que les huiles et produits riches en graisses saturées.

