

Uniquement le  
Midi

# Menu « Bistrot »

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.

Formule  
Entrée + plat ou Plat + dessert  
24,00 €  
Entrée + plat + dessert  
30,00 €

## Entrées



Crème de courge rôtie, éclats de châtaignes torréfiées, chips de pancetta 	8,50 €
Focaccia aux pleurotes à la crème et gravlax de magret de canard, tomate séchée	9,50 €
Tacos bretons de harang, pickles de chou rouge, crème légère à la moutarde ancienne	7,80 €

## Plats



Chili de poulpe et potimarron, Ty pasta au blé noir Le Ruyet, épices péruviennes	21,00 €
Joues de porc confites à la bière au sarrasin, Tomme de Ouessant, échalion rôti, purée de panais	21,00 €
Thon confit aux aromates et huile d'olive, snacké, émulsion tiède bergamote-gingembre, pastilla de légumes d'hiver 	22,00 €
Nouilles de sarrasin, sauce crémeuse au sésame, algues, jaune d'œuf confit 	18,00 €

## Desserts



En partenariat avec l'artisan glacier pâtissier, "La Belle Givrée", à Quimper.

Nous vous recommandons de commander vos desserts en début de repas.



Kouign-amann servi avec ses pommes caramélisées	10,00 €
Carpaccio d'ananas aux épices, glace au miel, amandes caramélisées façon Polignac	10,00 €
Verrine façon charlotte choco-menthe, mousse intense, copeaux de chocolat	10,00 €
L'assiette de deux fromages, bretons et affinés, mesclun de jeunes pousses	7,00 €
Coupe fraîcheur, deux boules dans notre sélection de glaces artisanales	6,00 €

Plats pouvant être adaptés au régime végétarien.

La liste des allergènes est disponible sur demande

Menus Hors boissons

PRIX NETS EN EUROS / TAXES ET SERVICES COMPRIS