

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, condiment péruvien 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 €
-  L'assiette orientale, œuf cilbir au labneh (houmous, tempura, courgette marinée, tomates séchées, paprika fumé, tortilla) 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 NET EN EURO / TAXES ET SERVICES COMPRIS