

SUGGESTIONS DU JOUR



ENTRÉES

Quiche de poireau et carottes au comté (AOP) , bouquet de salade	9 €
Rilette du filet d'eglefin aux algues, bouquet de salade	11 €
Assiette de Poissons fumés „Guindy“ avec salade vinaigrette aux herbes	14 €
Huîtres de Plougrescant Beg Vilin N° 3 par 6/9/12	11/15/20 €

PLATS

Ragout de pleurotes de Plougrescant (AB) sur un lit de penne avec parmesan reggiano (AOP) et salade mixte	16 €
Salade asiatique avec Saumon Écossais , mesclun, légumes, sésame	17 €
Rôti de porc breton élevé sur paille (échine) et son jus avec gratin de pommes de terre et céleri, légumes de la saison	18 €
Steak à la plancha (faux filet bovine français du Trégor), pommes de terre au romarin et à l'huile d'olive, sauce tartare	24 €
Poisson noble du jour à la poêle , riz sauvage mélange, légumes de saison et espuma de herbes fraîches	27 €
Coquilles St.-Jacques avec purée pommes de terre aux algues, courgettes grillés et sauce fumet de crustacés	29 €

DESSERTS

Assiette de fromages affinés lait cru (AOP) (Chèvre bûchette, Morbier, Pont-l'Évêque, Tomme aux fleurs)	13 €
Crème de citron vert et crumble de sablés, fruits frais	9 €
Gâteau à l'orange (AB) et amandes , boule de glace chocolat	11 €
Coupe Colonel boule glace Citron et vodka polonaise	12 €
Glaces & sorbets artisanaux (Eric Elien), la boule Vanille, Chocolat, Caramel beurre salé, Kouign Amann, Café Espresso, Citron, Gingembre, Framboise, Exotic Ginger (mangue, passion, gingembre)	3 €



Tous nos repas sont faits maison et préparés à la minute par notre équipe avec des produits frais et locaux. Les plats sont disponibles en portion enfant (-5 €).

