

SUGGESTIONS DU JOUR



ENTRÉES

Velouté de potimaron Hokkaïdo au gingembre et lait du coco, croutons de sésame	9 €
Rillettes de filets de poisson selon arrivage aux algues, bouquet de salade	12 €
Assortiment de Poissons fumés „Guindy“ , production artisanale	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 italien avec parmesan reggiano (AOP) et salade mixte	16 €
Rôti de porc breton (échine) et son jus avec gratin de pommes de terre et céleri, légumes de la saison	19 €
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 , ratatouille avec cocos de Paimpol, pommes de terre Grenailles	27 €
Brochettes de Coquilles St.-Jacques avec lardon fumé et champignons de Paris, purée de patates douces aux algues, 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, salades des fruits frais	9 €
Gâteau au chocolat moelleux avec une boule glace vanille	10 €
Gâteau à l'orange (AB) au poudre d'amandes , boule de glace au choix	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/senior (-5 €).

