

SUGGESTIONS DU JOUR



ENTRÉES

Quiche aux légumes et comté , poireau, carottes, bouquet de salade	11 €
Cocktail des crevettes , pomme et concombre, sauce cocktail maison	14 €
Saumon écossais fumé à Paimpol , crème de saumon bouquet de salade	15 €
Huîtres de Plougrescant Beg Vilin N° 3 par 6/9/12 citron/vinaigre	12/18/24 €

PLATS

Penne blé dur italien, sauce de pleurotes de Plougrescant «Kebell Touseg» avec parmesan reggiano (A.O.P.) et salade mixte	18 €
Brochettes de Filet de Poulet sur un lit de légumes façon asiatique wok, sauce au lait de coco, citronnelle et gingembre frais	24 €
Filet Mignon cuit rosé , sauce au poivre vert de Madagascar, risotto aux herbes fraîches, légumes de la saison	26 €
Steak à la plancha , faux filet du Trégor, gratin de pommes de terre dauphinois, sauce grand jus, légumes de la saison	28 €
Filets du poisson noble du jour (pêche locale) snacké à la poêle, riz mixte sauvage, beurre maître d'hôtel aux algues et citron, légumes	32 €

DESSERTS

Assiette de fromages affinés lait cru artisanales (A.O.P.) St.-Maure de Touraine, Morbier, Pont-l'Évêque, Tomme aux fleurs	12 €
Gâteau à l'orange , quartiers d'orange marinés, glace au choix	11 €
Tartelette au chocolat et amandes , fruits frais	12 €
Coupe Colonel , boule glace Citron de Sicile et vodka polonaise	10 €
Glaces & sorbets (Eric Elien) , la boule Vanille, Chocolat, Caramel beurre salé, Kouign Amann, Citron de Sicile (AB), Framboise (AB), Exotic Ginger	3 €



Tous nos repas sont faits maison et préparés à la minute par notre équipe à partir de produits frais, locaux et AB/bio. Les plats sont disponibles en portion enfant/senior -5 €.

