

# SUGGESTIONS DU JOUR



## ENTRÉES

<b>Salade César</b> , parmesan reggiano, croutons maison, lardon croustillant	9 €
<b>Rillette de filet Lieu Jaune</b> , bouquet de salade mixte	11 €
<b>Poissons fumés „Guindy“</b> , saumon, thon et maquereau	13 €
<b>Huîtres de Plougrescant Beg Vilin N° 3</b> par 6/9/12	10/14/19 €

## PLATS

<b>Ragout de pleurotes de Plougrescant</b> sur un lit de penne avec parmesan et salade mixte	15 €
<b>Rôti de porc élevé sur paille (échine) et son jus</b> avec croustillant de pain aux herbes et choux fleur	17 €
<b>Filet de poulet sur légumes façon asiatique</b> , riz basmati au sésame	18 €
<b>Steak à la plancha</b> (faux filet bovine français du Trégor), pommes de terre au romarin et à l'huile d'olive, sauce tartare	24 €
<b>Poisson du jour à la poêle</b> , purée de pommes de terre aux algues, asperge vert de Pleubian, légumes et sauce curry doux	26 €
<b>Brochette de Coquilles St.-Jacques de St.-Brieuc</b> avec champignons de Paris et lardon, risotto safrané et beurre aux algues	28 €

## DESSERTS

<b>Assiette de fromages affinés</b> lait cru avec confit d'oignons et pomme (Chèvre bûchette, Morbier, Pont-l'Évêque, Tomme aux fleurs)	12 €
<b>Crème de citron vert</b> et crumble de sablés, fruits frais	8 €
<b>Fondant au chocolat et noix de coco</b> sur carpaccio de kiwi	10 €
<b>Glaces &amp; sorbets artisanaux</b> (Eric Elien), <b>la boule</b> Vanille, Chocolat, Caramel beurre salé, Kouign Amann, Café Espresso, Citron, Gingembre, Framboise, Exotic Ginger (mangue, passion, gingembre)	3 €
<b>Coupe Colonel</b> boule glace Citron et vodka	10 €



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 €).

