

SUGGESTIONS DU JOUR



ENTRÉES

Quiche au thon , oignons rouges, tomates séchées au comte (AOP), salade	9 €
Salade de fruits de mer à l'italienne, persil, céleri rave, poivrons	11 €
Assortiment de Poissons fumés „Guindy“ , maquereau, saumon et thon	12 €
Tartare du thon rouge , coriandre, citron vert	14 €
Huîtres de Plougrescant Beg Vilin N° 3 par 6/9/12	12/16/21 €

PLATS

Penne blé dur italien, sugo de légumes, pleurotes grillés avec parmesan reggiano (A.O.P.) et salade mixte	17 €
Boulettes de poisson (filet de lieu noir local) avec salade de pommes de terre et concombre, sauce remoulade	19 €
Filet Mignon breton et sauce aux pleurotes , purée de pommes de terre et céleri avec légumes	24 €
Steak à la plancha (faux filet bovine français du Trégor), pommes de terre au romarin et à l'huile d'olive, beurre maître d'hôtel	26 €
Brochette de Cocquilles St.-Jacques sur un lit de légumes façon asiatique, sauce au lait de coco et citronnelle frais	28 €
Poisson noble du jour à la poêle, riz basmati aux algues avec la sauce fumet de crustacés et légumes de la saison	30 €

DESSERTS

Assiette de fromages affinés lait cru artisanales (AOP) Chèvre bûchette, Morbier, Camembert de Normandie, Tomme aux fleurs	12 €
Crumble et crème au citron en verrine	9 €
Tiramisu aux fraises , crème mascarpone avec citron vert (sans alcool)	11 €
Duo de gâteau au chocolat et aux amandes , salade de fruits frais	12 €
Coupe Colonel , boule glace Citron et vodka polonaise	12 €
Glaces & sorbets artisanaux (Eric Elie) , la boule Vanille, Caramel beurre salé, Kouign Amann, Café Espresso, Citron, Gingembre, Framboise, Exotic Ginger	3 €



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

