

Cotés entrées

- **Les calamars aux agrumes** 8€50
(Servis tièdes sur un lit de salade et sa vinaigrette aux agrumes...)
- **Le vol au vent à la volaille** 8€50
(Sauce blanche et pleurotes...)
- **Le foie gras canard maison** 12€50
- **Le feuilleté de maquereaux** 8€50
(Marinés, grillés et petits légumes...)

Cotés plats...

- **Le dos de lieu noir sauce crustacés** 16€50
(Crémé et bisque...)
- **Les saint jacques à la plancha** 18€50
(Aillées, persillées...)
- **Le ½ magret de canard à la saveur des sous-bois** 17€90
(Champignons et châtaignes ...)
- **Le cassoulet breton** 16€90
(Avec de l'andouille de Guéméné, du lard et la saucisse Pikolenn de l'île Molène, fumée aux algues ...)
- **L'entrecôte de bœuf 250 gr environ** 18€50
(Nos sauces maison roquefort, poivre de Kâmpôt ou béarnaise)

Cotés desserts...

- **Le café (7€50) ou le thé (8€50) gourmand surprise**
- **La bavaroise mangue et framboise sur financier** 6€50
(Ressemble à une Charlotte, le financier est un gâteau aux amandes...)
- **Les choux craquelés au nougat glacé** 6€50
(Avec du nougat glacé maison...)
- **Le dôme à la pomme et sablé breton** 6€50
(Un dessert autour de la pomme...)
- **La surprise au chocolat** 6€50
(Sauce caramel au beurre salé et glace vanille...)
- **Le kouing aman poêlé *** 6€00
(Typique du coin avec du beurre, du beurre, encore du beurre et du sucre...)
- **Le tiramisu revisité façon entremet** 6€50
(Saveur café...)

Le menu à 21€00...

Le feuilleté de maquereaux

(Marinés, grillés et petits légumes...)

Ou

Le crumble sarrasin à l'andouille de Guéméné

(Légumes et crème...)

Ou

Le vol au vent à la volaille

(Sauce blanche et pleurote)

Le dos de lieu noir

(Mousseline de légumes et sauce crustacés...)

Ou

Les joues de porc à la bourguignonne

Ou

Le plat de l'ardoise

Le tiramisu revisité façon entremet

(Saveur café...)

Ou

Le dôme à la pomme et sablé breton

(Un dessert autour de la pomme...)

Ou

Deux boules de glace aux choix

Le menu à 32€00...

Les calamars aux agrumes

(Servis tiède sur un lit de salade et sa vinaigrette aux agrumes...)

Ou

Le foie gras canard maison

Ou

Les profiteroles sarrasin d'escargots

(Sauce crème...)

Le filet de lieu jaune aux saveurs d'Asie

Ou

Le caquelon de rognon de veau

(Sauce brune au vin des coteaux du layon...)

Ou

Le cassoulet breton

(Avec de l'andouille de Guéméné, du lard et la saucisse Pikolenn de l'île Molène, fumée aux algues ...)

La surprise au chocolat

(Sauce caramel au beurre salé et glace vanille...)

Ou

La bavaroise mangue et framboise sur financier

(Ressemble à une Charlotte, le financier est un gâteau aux amandes...)

Ou

Une crêpe au choix...

