

Coté entrées...

9€00

- **L'œuf mollet, crème de carotte parfumée**
Noisettes, huile d'olive à l'estragon, croutons
- **Le chou-fleur pané, truite fumée par nos soins**
Tranche de chou-fleur bio
- **Le crumble sarrasin aux crevettes**
Légumes du moment
- **L'artichaut farci coté terre** **18€90**
Andouille, œuf, tomate, brocoli et fromage

Coté artichauts, servis chauds et c'est un plat

21€90

- **L'artichaut farci coté mer**
Pétoncles et moules, sauce crustacé
- **L'artichaut farci coté Armor**
Calamars à l'Armoricaine
- **L'artichaut farci coté Asie**
Crevettes et sauce au lait de coco, Galanga et basilic
- **L'artichaut farci pour ceux qui ne mangent pas de viande ni de poisson**
Fondue de poireaux, oignons rosés et champignons
- **L'artichaut farci coté Argoat**
Andouille, lardons, pommes fruits et sauce crémée au cidre
- **L'artichaut farci coté Kig Ar Farz**
Joue de porc, carottes, navets, céleri et Farz noir
- **L'artichaut farci coté de la ferme**
Poitrine de porc fermière, légumes et jus parfumé

Coté plats ...

21€90

- **Le poulpe grillé à la plancha, chimichurri**
Fameux condiment sud américain retravaillé avec de l'huile d'olive, des oignons et des artichauts
- **Les Saint Jacques à la Lorientaise**
Cuites sur la plancha, accompagnées d'une sauce avec les fameuses épices Kari Gosse
- **Le dos de cabillaud à la bretonne**
Sauce crémée au cidre et échalotes
- **La poitrine de porc croustillante**
Cuite à basse température 18 heures et sauce aux champignons du coin
- **Le cassoulet breton**
Avec de l'andouille de Guéméné, du lard et la saucisse Pikolenn fumée aux algues
- **Le gigot d'agneau confit, jus parfumé**
Cuit à basse température 18 heures
- **Le Tataki de filet de bœuf 24€90**
Marinés à la japonaise, cuit et chaud à l'extérieur, cru et froid à cœur
- **Le burger du coin**
Steak haché (120grs), tomate, tomme de vache bretonne, salade, oignons rosés
Ketchup maison et / ou mayo maison
- **Pour les moins de 10 ans : la saucisse fermière et ses frites 13€50**

Coté moules ...

15€00

- **A la Bretonne**
Cidre, oignons et lardons
- **Aux saveurs d'Asie**
Sauce au lait de coco, Galanga et basilic
- **Au fromage frais de chèvre des monts d'Arrée**
Crème et fromage
- **A la Saint Politaine**
Crème et artichaut
- **A la campagnarde**
Fondue de poireaux, oignons rosés et champignons

Cotés desserts...

8€00

- **Autour de la fraise**
Mousse de fraise, verveine citronnée, fraise et sablé Breton
- **Le dessert façon nougat glacé**
Praliné, noisettes, pistache et coulis de fraise
- **Le kouing amann aux pommes**
Presque une tatin
- **La crème brûlée acidulée**
Galanga et citron caviar

Coté coupes glacées...

8€00

- **La Breizh**
Sablé breton, caramel au beurre salé, sauce au caramel au beurre salé et chantilly
- **La dame blanche**
Vanille, sauce chocolat et chantilly
- **La prohibition (11€00)**
Rhum raisin, Noix de coco, et rhum arrangé vanille (alcool)
- **Le chocolat ou le café liégeois**
Chocolat ou café, sauce chocolat ou café et chantilly

- 2 boules : 5€00 - 3 boules : 6€50 – chantilly 1€00

Les crèmes glacées : Vanille pure - Caramel beurre salé - Chocolat noir du Pérou -
Sablé breton – Café - Créole (rhum raisin) –

Les sorbets : Coco - Fraise de Plougastel