

Coté entrées... 8€50

- **Les beignets d'artichauts**
Accompagnés d'une sauce gribiche
- **Les poissons fumés par nos soins (9€90)**
Selon la pêche de nos marins
- **Terrine de fromage de chèvre breton et petits légumes**
- **L'artichaut farci coté terre (18€90)**
(Farci avec du jambon cru, de l'œuf, de la tomate, de la salade et du fromage...)

Coté artichauts, servis chauds et c'est un plat 21€90

- **L'artichaut farci coté mer**
Avec des pétoncles et des moules, sauce crustacé
- **L'artichaut farci coté Armor**
Aux calamars à l'Armoricaine
- **L'artichaut farci coté Asie**
Avec des crevettes et d'une sauce au lait de coco, de Galanga et de basilic
- **L'artichaut farci pour ceux qui ne mangent pas de viande ni de poisson**
Avec une fondue de poireaux, d'oignons rosés et de champignons
- **L'artichaut farci coté Argoat**
À l'andouille, lardons, pommes fruits et une sauce crémée au cidre
- **L'artichaut farci coté Kig Ar Farz**
À la joue de porc, carottes, navets, céleri et du Farz noir
- **L'artichaut farci coté de la ferme**
Avec la poitrine de porc fermière, des légumes et un jus parfumé

Coté plats ... 21€90

- **La lotte à la Lorientaise**
Les fameuse épices sauce Kari Gosse
- **Les Saint Jacques**
Cuites en aller et retour sur la plancha
- **La souris d'agneau confite**
Sauce sucrée salée aux fruits
- **Le cassoulet breton**
Avec de l'andouille de Guéméné, du lard et la saucisse Pikolenn de l'île Molène, fumée aux algues
- **Le Tataki de filet de bœuf**
Marinés à la japonaise, cuit et chaud a l'extérieur et cru et froid à cœur

Cotés desserts... 7€00

- **La Pavlova bretonne**
Crème au miel, pomme et caramel au beurre salé
- **La Dacquoise pistache et chocolat**
Biscuit a la pistache et aux amandes et une bavaroise chocolat
- **Le kouing aman poêlé**
Typique du coin avec du beurre, du beurre, encore du beurre et du sucre
- **Le café (9€00) ou le thé (9€50) gourmand**
Financier pistache et framboise, quenelle ganache chocolat et cookie blondie



Les coupes glacées (8€00)...

Glaces artisanales de Bretagne

- **La Breizh**
Sablé breton, caramel au beurre salé, sauce au caramel au beurre salé et chantilly
- **La tout fraise (uniquement en saison)**
Fraises, fraises fruits, coulis de fraise et chantilly
- **La dame blanche**
Vanille, sauce chocolat et chantilly
- **La prohibition (9€80)**
Rhum raisin, Noix de coco, et rhum arrangé vanille (alcool)
- **Le banana split (9€00)**
Chocolat, vanille, fraise, banane fruit, sauce chocolat et chantilly
- **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 crémés glacées...

Vanille pure
Chocolat noir du Pérou
Café
Caramel beurre salé
Créole (rhum raisin)
Sablé breton

Les sorbets...

Fraise de Plougastel
Coco
Citron de Sicile