



ENTRÉES

Terrine de cerf des hauts de Brocéliande, chutney d'oignons de Roscoff	13 €
Compression de poireaux nouveaux en gelée de pot au feu, cœur de foie gras	18 €
Chou farci aux lentilles vertes, émulsion aux parfums d'orient	13 €

PLATS

Poisson du jour, petits pois à la française, sauce vierge	21 €
Magret de canard, pommes grenailles et champignons blonds	21 €
Riz arborio et sarrasin en risotto, poêlée de légumes du potager	21 €

DESSERTS

Assiette de fromages de chez Kerouzine	8 €
Paris Breizh praline et caramel au beurre salée	8 €
Pavlova aux fraises de Plougastel	8 €
Fondant au chocolat, crème anglaise à la chicorée	8 €

MENU ENFANT

(jusqu'à 10 ans)

14 €

Une boisson (diabolo, sirop à l'eau ou jus d'orange)
Poisson du jour, steak haché ou poulet grillé
avec purée, frites maisons ou légumes
Une boule de glace

Merci de nous signaler toute allergie au moment de la commande.

ACCORDS METS ET VINS

FORMULE BOISSON À 17 €

Un apéritif
(hors champagne, cocktail et whiskies)
2 verres de vin

FORMULE BOISSON À 27€

Une coupe de champagne
2 verres de vin
1 verre de vin au dessert

LE MENU AR DUEN

Entrée + Plat : **34 €** / Plat + Dessert : **29 €** / Entrée + Plat + Dessert : **39 €**

ENTRÉE

Terrine de cerf des hauts de Brocéliande, chutney d'oignons de Roscoff

ou

Compression de poireaux nouveaux en gelée de pot au feu coeur de foie gras (supp. 5 €)

ou

Chou farci aux lentilles vertes, émulsion aux parfums d'orient.



PLAT

Poisson du jour, petits pois à la française, sauce vierge

ou

Magret de canard, pommes grenailles et champignons blonds

ou

Riz arborio et sarrasin en risotto, poêlée de légumes du potager



DESSERT

Assiette de fromage de chez Kerouzine

ou

Paris Breizh praline et caramel au beurre salée

ou

Pavlova aux fraises de Plougastel

ou

Fondant au chocolat, crème anglaise à la chicorée

Merci de nous signaler toute allergie au moment de la commande.