



---

## ENTRÉES

Terrine de cerf des hauts de Brocéliande, chutney d'oignons	13€
Saint Jacques juste snackée, cheveux d'ange et émulsion d'arachides grillées	18€
Chaud/Froid de champignons blonds aux senteurs des sous-bois	13€

## PLATS

Poisson du jour en vapeur, légumes d'automne	21€
Carré d'agneau rôti à la broche	21€
Riz arborio et sarrasin en risotto, coco de Paimpol	21€

## DESSERTS

Assiette de fromages de chez Kerouzine	8 €
Gâteau moelleux caramel, cœur coulant	8 €
Pavlova mangue, passion crèmeux orange	8 €
Cannelé bigouden réduction d'hydromel	8 €
Figues pochées au vin rouges et douces épices	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

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

### ENTRÉES

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

**ou**

Saint Jacques juste snackée, cheveux d'ange et émulsion d'arachides grillées  
(supp 5.00€)

**ou**

Chaud/Froid de champignons blonds aux senteurs des sous-bois.



### 'PLATS

Carré d'agneau rôti à la broche

**ou**

Poisson du jour en vapeur, légumes d'automne

**ou**

Riz arborio et sarrasin en risotto, coco de Paimpol



### DESSERTS

Assiette de fromage de chez Kerouzine

**ou**

Gâteau moelleux caramel, cœur coulant

**ou**

Pavlova mangue, passion crémeux orange

**ou**

Cannelé bigouden réduction d'hydromel

**ou**

Figues pochées au vin rouge et douces épices

