

La Carte

Les entrées

<i>Asperges blanches, framboises et jambon Speck</i>	12.00 €
<i>Filet de maquereau cuit à la flamme, crémeux et chips de chou-fleur, tuile au cacao</i>	12.00 €
<i>Œuf parfait, brunoise de chorizo, crème et pointes d'asperges vertes</i>	12.00 €
<i>Escalope de foie gras poêlée, sirop d'hibiscus et noisettes</i>	18.00 €

Les plats

<i>Filet de bar, sauce au safran, risotto au jus de bouillabaisse, carottes et fenouil</i>	23.00 €
<i>Porc Duroc espagnol, sauce au tamarin et gingembre, pommes Pont Neuf</i>	22.00 €
<i>Magret de canard jus rôti au thym, pommes Dauphine et légumes de saison</i>	22.00 €
<i>Faux-filet de bœuf, sauce au paprika fumé et poivron, frites fraîches</i>	26.00 €
<i>Salade tiède de sarrasin, pois chiches rôtis au curcuma, vinaigrette à la poire William</i>	17.00 €

Le fromage et les desserts

<i>Assiette de trois fromages de la région</i>	9.50 €
<i>Tarte au citron et fraises de Plougastel</i>	11.00 €
<i>Cheesecake au chocolat grand cru Guanaja et cacahuètes caramélisées</i>	11.50 €
<i>Sablé Breton, billes de pommes rissolées au pommeau, caramel au beurre salé et yuzu</i>	11.00 €
<i>Café gourmand</i>	6.50 €

<i>Glaces et sorbets de Terres Bleues à Cléguérec</i>	la boule 2.75 €
<i>Vanille Bourbon, chocolat noir, fraise, caramel au beurre salé, pistache, café citron jaune, citron vert, fraise, cassis, framboise, abricot, ananas</i>	

Toutes nos viandes sont d'origine française sauf indication contraire.

La cheffe sera heureuse de proposer des alternatives suivant vos demandes particulières : végétarien, sans gluten, allergies

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.