

MENU

« Corps de Garde »

Menu complet : **38.50 €**

Formule entrée et plat **ou** plat et dessert : **31.00 €**

Prix net TTC hors boissons

Asperges blanches, framboises et jambon Speck

Ou

*Filet de maquereau cuit à la flamme,
crèmeux et chips de chou-fleur, tuile au cacao*

Ou

Œuf parfait, brunoise de chorizo, crème et pointes d'asperges vertes

Filet de bar, sauce au safran, risotto au jus de bouillabaisse, carottes et fenouil

Ou

Porc Duroc, sauce au tamarin et gingembre, pommes Pont Neuf

Ou

Magret de canard jus rôti au thym, pommes Dauphine et légumes de saison

Assiette de fromages régionaux

Ou

*Sablé Breton, billes de pommes rissolées au pommeau,
caramel au beurre salé et yuzu*

Ou

*Cheesecake au chocolat grand cru Guanaja
et cacahuètes caramélisées*

Ou

Tarte au citron et fraises de Plougastel

Vins en accompagnement du menu : 18 € par personne (3 verres de 100 ml)

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