

LES ENTRÉES

Soupe de poissons ou bisque de langoustines :

Servie avec ses croûtons dorés au beurre, du Comté râpé et une sauce rouille.

17,00 €

Portion « découverte » : 11,00 €

Enfant jusqu'à 12 ans : 8,00 €

Gratin de langoustines :

Bardées de poitrine de porc Gascon de la Ferme de KERGUERBÉ, nappées de coulis de langoustines et gratinées rapidement avec du Parmesan.

21,00 €

Portion « découverte » : 14,00 €

Enfant jusqu'à 12 ans : 11,00 €

Tomates, fraises et ananas Victoria :

L'alliance de la rondeur des tomates, de la douceur des fraises de Plougastel et de la vivacité de l'ananas.

14,00 €

Portion « découverte » : 9,00 €

Enfant jusqu'à 12 ans : 7,00 €



Les portions « découverte » sont réduites pour permettre aux appétits plus modérés de pouvoir quand même goûter plusieurs plats de la carte...

Mais ce n'est pas possible pour tous les plats !

Les portions « enfant » sont en 1/2 portions (quand c'est possible !) pour permettre aux plus petits d'éclairer leur plaisir gustatif dès le plus jeune âge...

LE RETOUR DU MARCHÉ

LES PLATS

Tripes de bœuf de la Sylène :

Mijotées longuement au four dans le cidre et le lambig, accompagnées de petites pommes de terre grenailles.

23,00 €

Portion « découverte » : 15,00 €

Enfant jusqu'à 12 ans : 11,00 €

Pièce de bœuf Black Angus :

Pièce de 200 gr environ. Accompagnée ou non à votre choix d'une sauce forestière, Roquefort ou morilles. À-point de cuisson à choisir à la commande : bleu, saignant ou à-point.

30,00 €

Portion « découverte » : 20,00 €

Enfant jusqu'à 12 ans : 15,00 €

Supplément sauce aux morilles : + 2,00 €

Lotte, chorizo et rhubarbe :

Mi-ange et mi-démon... Quand la force du chorizo affronte la douceur de l'une et la vivacité de l'autre...

29,00 €

Portion « découverte » : 19,00 €

Enfant jusqu'à 12 ans : 14,00 €

Pot-au-feu terre, mer et campagne :

2 viandes et légumes cuits dans un consommé de bœuf, 2 poissons et 2 fruits de mer cuits dans un bouillon de légumes.

31,00 €

Portion « découverte » : 20,00 €

Poisson du jour meunière au citron vert :

Cette semaine : petite sole.

19,00 €

Portion « découverte » : 13,00 €

LES FROMAGES ET LES DESSERTS

Les fromages de là-bas :

Les fromages affinés du jour...

9,00 €

Portion « découverte » : 6,00 €

Enfant jusqu'à 12 ans : 5,00 €

Vin gourmand :

Comme un café gourmand, mais en version salée : notre sélection de fromages accompagnés d'un verre de vin (10 cl) en accord pour terminer votre repas... ou pas !

Le vin du jour :

Malborough blanc 2021 - Domaine GREYWACKE
Nouvelle-Zélande

Cépage 100 % Sauvignon Blanc

19,00 €

Mousse au chocolat noir :

Juste comme un retour en enfance... du chocolat 60% pur cacao et des œufs !

7,00 €

Fraises, basilic et riz au lait :

Soupe de fraises de Plougastel aux saveurs de basilic accompagnée d'un riz au lait crémeux assaisonné au safran et cuit longuement au four.

9,00 €

Portion « découverte » : 5,00 €

Enfant jusqu'à 12 ans : 5,00 €

Crème brûlée :

Le contraste du chaud et du froid, de l'onctueux et du craquant, parfumée naturellement au gré de l'inspiration du jour.

9,00 €

Portion « découverte » : 5,00 €

Enfant jusqu'à 12 ans : 5,00 €

LES PETITS + DU JOUR...

EN ENTRÉE

Foie gras de canard :

Dans la tradition du mi-cuit, accompagné d'un chutney d'abricots et figues et de tranches de pain d'épices toastées.

21,00 €

Portion « découverte » : 14,00 €

Enfant jusqu'à 12 ans : 10,50 €

EN PLAT

Magret de canard au cacao :

Le véritable filet de canard gras juste cuit rosé et accompagné d'une sauce parfumée au cacao.

27,00 €

Portion « découverte » : 18,00 €

Enfant jusqu'à 12 ans : 13,50 €

EN DESSERT

Tatin d'abricots au thym frais :

Comme une tarte Tatin tiède aux pommes, mais avec des abricots parfumés au thym et accompagnée d'une sauce au miel.

9,00 €

BON APPÉTIT !