

NOTRE MENU DU TERROIR A 29 €

Le duo de crustacés

Ou Les 6 huîtres creuses N°2 du vivier de Penfoulic

Ou Le croustillant de blancs de seiche, émulsion de homard

Ou La galette de pieds de cochon aux lentins sauce foie gras

- :- :- :-

Le filet de lieu jaune de pêche côtière juste fumé, crème de topinambours

Ou La pintade de Kerguilavant en deux façons, sauce au vin de noix

(Blanc de pintade cuit à basse température, cromesqui de cuisse pané aux noix)

- :- :- :-

Le duo de fromages bretons

Ou Le Baba à la « Gwen » de Menez Brug, pommes confites
et glace à la pomme Granny Smith

Ou Le dessert du moment

En semaine, du mercredi au dimanche midi : Formule déjeuner à 22 €

Entrée/plat ou Plat/dessert au choix dans le menu du terroir

MENU A 44 €

Le tartare de Langoustine juste saisi et espuma aux piments du Léon

Ou Les langoustines du Pays bigouden et mayonnaise maison (selon arrivage)

Ou Les 9 huîtres creuses N°2 du vivier de Penfoulic

Ou La tarte fine aux ris de veau et légumes oubliés, sauce au Vin jaune

:- :- :- :-

La selle d'agneau farce Riviera, émulsion au pesto de tomate et romarin
et roulé d'Aubergine

Ou Le filet de Saint-Pierre à la crème d'endives et kumquat confit,
et chutney chorizo - orange sanguine

- :- :- :-

Le trio de fromages bretons

Ou Le Croquembouche au caramel au beurre salé et ganache chocolat noir et cacahuette,
et sa glace Snickers

Ou La meringue aux fruits exotiques, parfum combava

NOTRE MENU MOUSSAILLON : 14 €

- Réserve aux enfants jusqu'à 12 ans -

La salade de tomate

-:-:-:-

Le filet de poisson à la vapeur

Ou le suprême de volaille poêlé - pommes frites

-:-:-:-

La coupe de glace

-:-:-:-

Tous nos plats sont servis en fonction de nos disponibilités. - Prix nets - Boisson non comprise

**Restaurant ouvert tous les jours – sauf le lundi et mardi –
de 12h30 à 13h30 et de 19h30 à 21h**

Allergènes : Tous les plats sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de vous renseigner auprès du personnel de salle.

Tous nos plats sont faits maison sauf les glaces du menu Moussaillon

Viande de bœuf d'origine française

NOTRE CARTE

NOS ENTREES

La galette de pieds de cochon aux lentins sauce foie gras	11,00 €
Le duo de crustacés	12,00 €*
Le croustillant de blancs de seiche, émulsion de homard	12,00 €
Les 6 huîtres creuses de la Forêt-Fouesnant (N°2)	10,00 €*
Les 9 huîtres creuses de la Forêt-Fouesnant (N°2)	15,00 €*
Les 12 huîtres creuses de la Forêt-Fouesnant (N°2)	20,00 €*
Le crabe, mayonnaise maison	16,50 €*
Le tartare de Langoustine juste saisi et espuma aux piments du Léon	18,00 €
La tarte fine aux ris de veau et légumes oubliés, sauce au Vin jaune	18,00 €
Le foie gras de canard mi-cuit maison, purée de poire et macaron aux 4 épices	18,50 €
Les langoustines du Pays Bigouden, mayonnaise maison (selon arrivage)	18,50 €*
L'assiette de fruits de mer	23,00 €*
Le plateau de fruits de mer (sur commande)	38,00 €*
Le homard grillé (sur commande) (500/600gr)	50,00 €

NOS POISSONS

Le filet de lieu jaune de pêche côtière juste fumé, crème de topinambours	16,00 €
Le filet de Saint-Pierre à la crème d'endives et kumquat confit, et chutney chorizo - orange sanguine	24,00 €
Le mille-feuille de lotte à l'oignon rosé de Roscoff, beurre meurette	23,00 €*

NOS VIANDES

La pintade de Kerguilavant en deux façons, sauce au vin de noix (Blanc de pintade cuit à basse température, cromesqui de cuisse pané aux noix)	16,00 €*
Le filet de bœuf (VBF) sauce Cahors et frites de patates douces	20,00 €
La selle d'agneau farce Riviera, émulsion au pesto de tomate et romarin et roulé d'aubergine	22,00 €

NOS DESSERTS

L'assiette de fromages bretons	8,00 €*
Le dessert du moment	7,00 €
Le Baba à la « Gwen » de Menez Brug, pommes confites, et glace à la pomme Granny Smith	7,00 € *
La meringue aux fruits exotiques, parfum combava	8,50 €
Le Croquembouche au caramel au beurre salé et ganache chocolat noir et cacahuette, et sa glace Snickers	8,50 €
L'Irish Coffee	8,50 €

** Nos selections du terroir*