

Le chef ainsi que toute l'équipe du restaurant vous souhaitent la bienvenue.

Nous élaborons les plats exclusivement dans la cuisine du restaurant à base de produits de qualité, selon la saison et les arrivages.

Depuis l'ouverture du restaurant nous avons tissé un réseau de fournisseurs de proximité et de grande qualité.

Le chef.

« Bon appétit et large soif. »

« Paul Bocuse »

Menu du Déjeuner

(Servi tous les midis sauf dimanche et jours fériés)

Entrée + Plat ou plat+dessert : 25€

Entrée + Plat + Dessert: 29€

*Formule à choisir dans le menu Pempoull
(menu servi sans amuse-bouche et
mignardises)*

Menu enfant

Plat + Dessert : 15€

(Jusqu'à 12 ans)

-Filet mignon de porc / pommes de terre .



-Dessert comme les « grands » au choix à la carte.

Menu Pempoull 37€

Pour vous être agréable et vous éviter toute attente :
Nous prenons la commande de votre fromage et de votre dessert en début
de repas

Amuse-bouche

-Tartelette croustillante, haddock et pommes, crousty langoustine.

Ou

*-Noix de Saint-Jacques en carpaccio, glace avocat, tuile à l'encre de
seiche.*



-Le poisson du jour, pâtes cavatelli en risotto, sauce homardine .

Ou

-Le cochon de la tête au pieds, chips de boudin noir, guanciale.



- 3 sélections de fromages , confiture du moment.

Ou

-Dôme chocolat au lait, biscuit praliné cacahuète. Sorbet passion.

Ou

-Fruits de saison, agrumes, sorbet fromage blanc.



-Mignardises.

(Possibilité de prendre fromage et dessert avec un supplément de 8€)

Menu Aodoù an Arvor 59€

Pour vous être agréable et vous éviter toute attente :

Nous prenons la commande de votre fromage et de votre dessert en début de repas

Amuse-bouche

-Noix de Saint-Jacques snackées, légumes oubliés, gel citron.

ou

-Foie gras de canard, chutney exotique.



-Retour de pêche, courge, œufs de hareng, vinaigrette agrumes.

ou

-Filet de bœuf, millefeuilles de pommes de terre, jus réduit .



-3 sélections de fromages , confiture du moment.

ou

-Dôme chocolat au lait, biscuit praliné cacahuète. Sorbet passion.

ou

-Fruits de saison, agrumes, sorbet fromage blanc.



-Mignardises.

(Possibilité de prendre fromage et dessert avec un supplément de 8€)

Menu Plaisir 95€

Pour vous être agréable et vous éviter toute attente :
Nous prenons la commande de votre fromage et de votre dessert en début
de repas

Amuse-bouche

-Foie gras de canard, chutney exotique.



-Noix de Saint-Jacques en carpaccio, glace avocat, tuile à l'encre de seiche.



-Homard, légumes oubliés, gel citron.



-Filet de bœuf, joue, millefeuilles de pommes de terre, jus réduit.



- 3 sélections de fromages , confiture du moment. +8€.



-Fruits de saison, agrumes, sorbet fromage blanc.



Mignardises.

(Menu servi à l'ensemble de la table)

Fromages à la carte 14€

-3 fromages sélectionnés par le chef, confiture du moment.

Desserts à la carte 14€

*-Dôme au chocolat au lait, passion, biscuit praliné,
cacahuète.*

-Fruits de saison, agrumes, sorbet fromage blanc.

A LA CARTE

Entrées :

*-Tartelette croustillante, haddock et pommes, crousty langoustine. :
15€*

*-Noix de Saint-Jacques en carpaccio, glace avocat, tuile à l'encre de
seiche: 17€*

-Foie gras de canard, chutney exotique: 23€

- Noix de Saint-Jacques snackées, légumes oubliés, gel citron: 23€

Plats :

-Le cochon de la tête au pieds, chips de boudin noir, guanciale: 24€

-Noix de Saint-Jacques à la plancha, légumes de saison, huile verte :33€

*-Retour de pêche, courge, œufs de hareng, vinaigrette agrumes:
34€*

*-Filet de bœuf, millefeuilles de pommes de terre, jus réduit:
34€*

-Homard , légumes oubliés, gel citron: 69€

