

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 le midi sauf le week-end et jours fériés)

Plat + Dessert : 27€

Entrée + Plat : 29€

(Formule à choisir dans le menu Pempoull)

Menu enfant

Entrée + Plat + Dessert : 20€

(Jusqu'à 12 ans)

-Jambon blanc et Serrano, fruits rouges



Filet de canette, écrasé de pommes de terre.



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

Menu Pempoull 39€

Pour vous être agréable et vous éviter toute attente :

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

-Emietté de joue et tartare de bœuf, tuile de parmesan.

Sauce vin rouge

ou

-Thon mi-cuit, citron et agrumes, sauce persil-gingembre.



-Poisson du jour cuit à basse température, risotto au haddock fumé, beurre blanc aéré

Ou

-Filet de canette poêlé, écrasé de pommes de terre, sauce morilles.



-5 fromages sélectionnés par le chef/confiture du moment. +8€

-Un dessert au choix à la carte.

Menu Nodou à Arvor 57€

Pour vous être agréable et vous éviter toute attente :

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

-Terrine de foie gras de canard, Magret de canard fumé par nos soins, pomme Granny Smith, oignons confits.

ou

- Thon mi-cuit, citron et agrumes, sauce persil-gingembre.



- Filet de bœuf, escalope de foie gras poêlée, écrasé de pommes de terre, sauce morilles.

ou

-Lieu jaune cuit à basse température, risotto au haddock fumé, beurre blanc aéré



- 5 fromages sélectionnés par le chef/confiture du moment. +8€

-Dessert au choix à la carte.

Menu du Chef 90€

- *Thon mi-cuit, citron et agrumes, sauce persil-gingembre*



- *½ homard, risotto au haddock fumé, beurre blanc aéré*



- *Filet de bœuf, escalope de foie gras poêlée, écrasé de pommes de terre, sauce morilles.*



- *Dessert au choix à la carte.*

Ce menu est servi à l'ensemble de la table.

A LA CARTE

Entrées :

*-Emietté de joue et tartare de bœuf, tuile de parmesan.
Sauce vin rouge 18€*

-Thon mi-cuit, citron et agrumes, sauce persil-gingembre. 20€

*-Terrine de foie gras de canard, Magret de canard fumé par nos soins,
pomme Granny Smith, oignons confits. 24€*

-Langoustines et magret de canard fumé par nos soins. 48€

Plats :

*-Poisson du jour cuit à basse température, risotto au haddock fumé,
beurre blanc aéré. 30€*

-Filet de canette poêlé, écrasé de pommes de terre, sauce morilles. 30€

*- Filet de bœuf, escalope de foie gras poêlée, écrasé de pommes de
terre, sauce morilles. 38€*

*-Lieu jaune cuit à basse température, risotto au haddock fumé, beurre
blanc aéré. 38€*

-Homard, risotto au haddock fumé, beurre blanc aéré 69€

Fromages et desserts : 14€

-5 fromages sélectionnés par le Chef/Confiture du moment.



- *Sablé pistache, crème diplomate, fruits rouges poêlés au miel et vinaigre de yuzu. Sorbet citron*



- *Dôme au chocolat grand cru « caraïbes », glacé au cacao. Sorbet passion banane.*