

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 tout 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)

-Suprême de volaille / 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

-Maquereau à la flamme, tomate, glace burrata.

Ou

-Tartare de thon, avocat, piperade.



-Le poisson du jour, céréales en risotto, huile verte .

Ou

-Suprême de volaille, agrumes et épices, pommes de terre .



-Fromage ou dessert au choix à la carte.

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



Mignardises

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

-Langoustines, artichaut, citron.

ou

- Foie gras de canard confit, abricot.



- Retour de pêche, pied de porc, aubergine.

ou

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



-Fromage ou dessert au choix à la carte.

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



Mignardises



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

-Langoustines, artichaut, citron.



- Foie gras de canard confit, abricot.

- Homard et pied de porc, aubergine.



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



- 3 selections de fromage, confiture du moment +8€.



Fraises, rhubarbe, sorbet.



Mignardises

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,
caca huète.*

-Fraises, rhubarbe, sorbet.

A LA CARTE

Entrées :

-Maquereau à la flamme, tomate, glace burrata : 15

-Tartare de thon, avocat, piperade : 15

-Langoustines, artichaut, citron : 23

- Foie gras de canard confit, abricot : 23

Plats :

-Le poisson du jour, céréales en risotto, huile verte : 22€

*-Suprême de volaille, agrumes et épices, pommes de terre :
22€*

- Retour de pêche, pied de porc, aubergine : 34€

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

- Homard et pied de porc, aubergine : 69€

