

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 : 32€

Entrée + Plat : 32€

(Formule à choisir dans le menu Pempoull)

Menu enfant

Entrée + Plat + Dessert : 20€

(Jusqu'à 12 ans)

- *Velouté de potimarron.*



Blanc de volaille, crème de butternut.



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

Menu Pempoull 42€

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

-Velouté de potimarron, coco de Paimpol au lard, huile vierge de pépins de courge bio.



Noix de Saint-Jacques poêlées, risotto au haddock fumé, beurre blanc aéré.

Ou

-Blanc de volaille cuit à basse température, crème de butternut, sauce crème curry indien.



-Fromage ou dessert au choix à la carte.

*(Possibilité de prendre fromage et dessert avec un supplément de **12€**)*

Mignardises

Menu Nodou 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 poêlées, velouté de potimarron, coco de Paimpol au lard, huile vierge de pépins de courge toastée bio.

ou

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



- Filet mignon de porc bardé à la poitrine de lard fumé cuit à basse température, sauce crème curry indien, crème de butternut.

ou

-Dos de cabillaud, risotto au haddock fumé, beurre banc aéré.



-Fromage ou dessert au choix à la carte.

*(Possibilité de prendre fromage et dessert avec un supplément de **12€**)*

Mignardises

Menu Meurzh 78€

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

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



- *Noix de Saint-Jacques et ris de veau poêlés, risotto au haddock fumé.*



- *½ pigeon, crème de butternut, sauce réduite.*



- *Fromage ou dessert au choix à la carte.*

(Possibilité de prendre fromage et dessert avec un supplément de 12€)

Mignardises

Menu Plaisir 108€

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

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



- *Langoustines, noix de Saint-Jacques, velouté de potimarron.*



- *Homard et ris de veau, risotto au haddock fumé.*



- *½ pigeon, crème de butternut, sauce réduite.*



- *Fromage ou dessert au choix à la carte.*

(Possibilité de prendre fromage et dessert avec un supplément de 12€)

Mignardises

Fromages à la carte 16€

- *5 fromages sélectionnés par le chef sucrine et vinaigrette de Truffe, granité vodka/ pamplemousse et sorbet pomme, mousse de citron vert.*

Desserts à la carte : 16€

- *Dôme au chocolat grand cru « Caraïbes » glacé au cacao, glace vanille.*
- *Sablé pistache, crème montée à la vanille de Madagascar, ananas poêlé au miel et citron vert, sorbet passion banane.*

A LA CARTE

Entrées :

- Velouté de potimarron, coco de Paimpol au lard, huile vierge de pépins de courge bio. **23€**
- Terrine de foie gras de canard, Magret de canard fumé par nos soins, pomme Granny Smith, oignons rosé de Roscoff confits. **28€**
- Noix de Saint-Jacques poêlées, velouté de potimarron, coco de Paimpol au lard, huile vierge de pépins de courge toastée bio. **28€**
- Langoustines, noix de Saint-Jacques, velouté de potimarron. **35€**

Plats :

- Dos de cabillaud, risotto au haddock fumé, beurre blanc aéré. **39€**
- Filet mignon de porc bardé à la poitrine de lard fumé cuit à basse température, sauce crème curry indien, crème de butternut. **39€**
- Noix de Saint-Jacques et ris de veau poêlés, risotto au haddock fumé. **48€**
- Ris de veau cuit à basse temperature, crème de butternut, sauce vin rouge. **57€**
- Homard mitonné au beurre, risotto au haddock fumé, beurre blanc aéré **78€**