

*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)*

- Saumon fumé

OU

- Jambon blanc



- Blanc de poisson

OU

-Filet de canette



- 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

*-Terrine de foie gras de canard/Magret de canard fumé par nos soins/caviar de hareng fumé + 8E*

ou

*-Tataki de Thon au saté/Légumes au soja/Condiment persil-Gingembre*



*-Filet de canette /Mousseline gingembre et carotte /Ecrasé de pommes de terre /Sauce vin rouge.*

Ou

*-Le poisson du jour /Crème de cèleri /jeunes légumes/Beurre blanc aéré.*



*-5 fromages sélectionnés par le chef/confiture du moment. 8E*

*-Un dessert au choix à la carte.*

# Menu Aodoù an 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 /caviar de hareng fumé*

**ou**

*- Tataki de Thon au saté/Légumes au soja/Condiment persil-Gingembre*



*-Filet de boeuf / Ecrasé de pommes de terre /Artichaut Poivrade/Jus réduit.*

**ou**

*-Le poisson noble du moment /crème de céleri /jeunes légumes/ Beurre blanc aéré.*



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

*-Dessert au choix a la carte.*

# Menu Meurzh 89€

*- Tataki de Thon au saté/Légumes au soja/Condiment persil-Gingembre*



*-Poisson noble du moment/Crème de céleri.*



*- Filet de bœuf /Artichaut poivrade.*



*-3 fromages sélectionnés par le Chef/Confiture du moment.*



*-Macaron citron vert/fruits rouges/Sorbet Arlequin.*

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

# A LA CARTE

## Entrées :

- *Terrine de foie gras de canard /Magret de canard fumé par nos soins/caviar de hareng fumé 28€*
  
- *Tataki de Thon au saté/Légumes au soja/Condiment persil-Gingembre 24€*

## Plats :

- *Filet de canette/Mousseline gingembre et carotte /Ecrasé de pommes de terre /Sauce Vin Rouge. 30€*
  
- *Poisson du jour/Crème de céleri /jeunes légumes /Beurre blanc aéré. 30€*
  
- *Poisson noble du moment /Crème de céleri /jeunes légumes /Beurre blanc aéré. 38€*
  
- *Filet de boeuf /Ecrasé de pommes de terre/Artichaut poivrade/Jus réduit. 42€*

# Fromages et desserts : 14€

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



*-Macarons/Crème de citron vert/fruits rouges/Sorbet Arlequin.*



*-Dessert autour du chocolat 'Azelia'/Noisette/Caramel au beurre salé /Sorbet Passion Banane.*