

RESTAURANT L'OPTIMIST



Menu à 20 € (boissons comprises)

Assiette de Charcuterie
Ou
Coquille de Thon à la Parisienne
Ou
Tarte chaude océane
Ou
Assiette de crudités

Jambon braisé au madère et légumes
du pays

Ou
Fricassée de volaille à la sauce
suprême
Ou

Porcelet rôti sauce et garniture
forestière

Coupe Melba
Ou
Tarte fine aux pommes

Menu à 24 € (boissons comprises)

Cassolette de fruits de mer
Ou
Terrine de saumon au citron vert
Ou
Mousson de canard

Coquelet à la Normande
Ou

Filet de lieu sauce dieppoise
(Riz et julienne de légumes)

Ou
Porcelet rôti au cidre et champignons

Vacherin au coulis de framboise
Ou
Tarte aux poires, chocolat, noix de
coco

Menu spécialité à 21 € (boissons comprises)

Potage à l'ancienne
Ou
Soupe de Poisson

Kig Ha Farz
(jarret de porc, légumes, far, lipig)
Ou

Choucroute de la mer
(choux, pommes vapeur, 3 poissons,
coquillages, sauce vin blanc)

Far breton
Ou
Kouing amann

Menu à 28 € (boissons comprises)

Coquille Saint-Jacques
Ou
Assiette entre Terre et Mer

Confit de canard à l'orange
Pommes fondantes
Ou

Pavé de saumon au beurre d'airelles
et sa garniture
Ou

Pavé de biche sauce grand veneur
Gratin dauphinois

Tarte Normande et son sorbet aux
pommes
Ou
Délice au chocolat

RESTAURANT L'OPTIMIST



Menu à 30 € (boissons comprises)

Filet de lieu au beurre de citron
Ou
Médailles de lotte à l'armoricaine
Ou
Pavé de saumon sauce poivrons doux
(riz et julienne de légumes)
Ou
Tourteau mayonnaise

Noix de veau rôtie forestière
Ou
Filet mignon de porc sauce au cidre
Ou
Coquelet rôti façon Normande

Cadre au chocolat
Ou
Nougat glacé sauce caramel-abricot

Menu à 50 € (boissons comprises)

Plateau de fruits de mer
(langoustines, crabes, crevettes,
bigorneaux)

Filet mignon de porc sauce cidre et
chouchenn
Embeurrée de choux vert
Ou
Noix de veau braisée
aux légumes glacés de saison

Bavarois aux fruits et coulis de
framboise.

Les boissons

Muscadet sur Lie
Réserve rouge (bordeaux)
Eau
Jus de fruits
Café