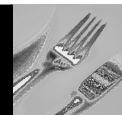


AUBERGE DE ST THEGONNEC



Menu de l'Enclos à 20 €

(boissons non comprises)

Bûche de chèvre rôtie au lard fumé et parfumée aux cinq baies

Ou

Tartare de légumes de saison, coulis de tomates au basilic

Pavé de saumon au beurre citronné

Ou

Blanc de volaille braisé aux pommes fruits sauce au cidre

Ile flottante nappée au caramel, crème anglaise à la pistache

Ou

Soufflé glacé noix de coco et cœur de mangue au fruit de la passion

Menu du Marché à 28 €

(boissons non comprises)

Rillettes de lieu aux herbes fraîches et toast campagnard

Ou

Terrine de gibier, rémoulade de céleri aux noix, pruneaux pochés aux épices

Pavé de lieu jaune vapeur, poêlées de choux verts, crème ciboulette

Ou

Mignon de porc aux échalotes, poêlées de champignons et gratin dauphinois

Entremet de citron vert et ananas, coulis de fraise croustillant aux amandes

Ou

Nougat glacé aux fruits confits et coulis de framboise

Menu St Thé à 36 €

(boissons non comprises)

Terrine de veau aux noisettes et pistaches, et légumes croquants

Ou

Bavarois de légumes de saison, coulis de tomates au basilic, poêlée de pleurotes

Filet de dorade royale rôti sur sa peau, tatin de courgettes aux amandes

Ou

Mignon de porc aux pleurotes, endives braisés et gratin dauphinois

Parfait à la pistache et quartiers d'agrumes pochés au thé

Ou

Sablé breton au cacao, mousse chocolat et griottines à la liqueur, sorbet griotte

Menu Gourmand à 42 €

(boissons non comprises)

Kir et mélanges salés

Terrine de foie gras maison, chutney de figues au porto

Ou

Saumon mariné et taboulé de boulgour

Pavé de bar rôti, légumes fondants, concassée de tomates aux herbes

Ou

Filet de veau poêlé, croquette de pomme de terre et purée de petits pois

Parfait à la pistache et quartiers d'agrumes pochés au thé

Ou

Assiette tout chocolat

Forfait boisson

- ¼ vins, eaux, café : 7 €
- ¼ vins, eaux, café et kir : 9 €
- Kir (breton ou vin blanc) : 2 €

Supplément fromage

- Assiette de fromages : 5 €