

Menu à 17 € (boissons comprises)

Kir Breton

Terrine de campagne
Ou
Salade de chèvre chaud
Ou
Timbale de fruits de mer

Filet de saumon au beurre blanc, riz
basmati et julienne de légumes
Ou
Brandade de morue à l'ancienne et
salade verte
Ou
Jambon grillé sauce moutarde à
l'ancienne et pommes grenailles
persillées

Mousse au chocolat
Ou
Far Breton
Ou
Tarte aux pommes

Boissons :

¼ Vin
Eau minérale
Café

Menu à 23 € (boissons comprises)

Kir vin blanc

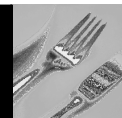
Coquilles Saint-Jacques
Ou
Assiette « Tout cochon » (jambon
pays, terrine de campagne, rosette,
andouille de Guéméné)
Ou
Tartare de saumon et crème de
ciboulette

Dos de cabillaud beurre citronné, riz
basmati et julienne de légumes
Ou
Confit de canard et pommes
salarisais
Ou
Filet de lieu jaune beurre blanc,
pommes grenailles persillées

Tarte tatin et boule de glace vanille
Ou
Kouign Amann et boule de glace
vanille
Ou
Tarte citron meringuée

Boissons :

¼ Vin
Eau minérale
Café



Menu à 27 € (boissons comprises)

Kir vin blanc

Assiette de poissons fumés
Ou
Foie gras maison et ses toasts
Ou
Carpaccio de bœuf et copeaux de
parmesan

Brochette de St- Jacques au beurre
persillé, purée maison et julienne de
légumes
Ou
Souris d'agneau dans son jus et pommes
grenailles parsillées
Ou
Bar entier en papillote et ses pommes
vapeur

Feuillantine croustillante Tout chocolat
Ou
Assiette gourmande
Ou
Pomme au four et son coulis de caramel
maison, glace vanille

Boissons :

¼ Vin
Eau minérale
Café