



Menu à 21 € (boissons comprises)

Terrine de canard aux pruneaux
Ou
Rillettes de poissons maison
Ou
Toasts de chèvres chauds sur salade
Ou
Salade de gésiers et lardons
Ou
Saumon fumé maison et sa crème
ciboulette (+2 €)

Sauté de volaille à la forestière
Ou
Filet de lieu au beurre blanc
Ou
Médailon de porc au caramel de
Coreff
Ou
Cuisse de canard confite au cidre (+3 €)

Terrine de pommes maison
Ou
Tarte banane façon normande
Ou
Fraisier

Boissons :

Un kir
¼ Vin
Café

Menu à 25 € (boissons comprises)

Terrine de canard aux pruneaux
Ou
Saumon fumé par nos soins et sa
crème ciboulette
Ou
Tartare de noix de St Jacques et lieu
fumé
Ou
Trio de rillettes de poissons

Magret de canard au caramel de
Coreff
Ou
Filet de lieu au beurre blanc
Ou
Millefeuille de filet mignon de porc aux
petits légumes
Ou
Dos de cabillaud rôti au lard

Brézoune
(glace caramel, mousse banane, caramel au beurre
salé)
Ou
Brownie au chocolat, crème anglaise
Ou
Crumble aux pommes
Ou
Pavé de Morlaix

Boissons :

Un kir
¼ Vin
Café



Menu à 27 € (boissons comprises)

Terrine de canard aux pruneaux
Ou

Saumon fumé par nos soins et sa
crème ciboulette

Ou

Tartare de noix de saint jacques et
lieu fumé

Ou

Profiterole d'escargots aux
champignons des bois

Ou

Foie gras de canard maison et ses
toasts (+3 €)

Magret de canard au caramel de
Coreff

Ou

Filet de lieu au beurre blanc

Ou

Millefeuille de filet mignon de porc aux
petits légumes

Ou

Dos de Cabillaud rôti au lard

Assiette gourmande de desserts

Ou

Le pavé de Morlaix et sa glace vanille

Ou

Brézoune

(glace caramel, mousse banane, caramel au beurre
salé)

Boissons :

Un kir

¼ Vin

Café