

CARTE & MENUS

du restaurant



CARTE DU RESTAURANT

Entrées, plats, et formule déjeuner

MENU DU TERROIR

Menu entrée, plat et dessert

MENU DEGUSTATION

Menu 7 plats selon l'inspiration du Chef

DESSERTS

Dessert maison de notre Cheffe Pâtissier

PROVENANCE

Origine des viandes et produits

CARTE

du restaurant

ENTREES Starters

	€
Soupe de Poissons <i>Our fish soup</i>	13,50
Entrée du jour <i>Starter of the day</i>	15,50
Saumon fumé par nos soins, crème acidulée aux herbes, blinis au blé noir <i>Home smoked Salmon, slightly acid cream with herbs, buckwheat blini pan</i>	26,00
Marbré de Foie Gras et Magret de Canard fumé <i>Marbled Foie Gras and smoked Duck breast</i>	28,00

POISSONS Fish



Pêche du jour <i>Fish of the day</i>	19,50
Blanquette de Lotte et Saucisse de Molène <i>Monkfish Blanquette and Molène sausage</i>	29,50

VIANDES Meat



Duo de Cochon braisé aux oignons et sa poitrine au cidre <i>Duo of Pig braised in onions and bacon wrapped pork with cider</i>	19,50
Tournedos de Bœuf, sauce morilles <i>Beef tournedos, morel sauce</i>	29,50

VEGETARIENS Vegetarians



Salade aux crudités du moment Vegetarian Salad	10,50
Assiette de Légumes Hot Vegetables plate	14,50

FORMULE DEJEUNER

Ardoise

1 plat du jour + 1 dessert du jour

ou

1 entrée du jour + 1 plat du jour

Ces formules sont assurées aux **déjeuners uniquement**, hors Samedi, Dimanche et jours fériés.

Propositions de l'ardoise uniquement.

23,50€ / pers.

Prix nets service et taxe compris / Net prices. VAT & service included
Tous nos plats sont « **Faits Maison** » et élaborés sur place à partir de produits bruts



MENU *du* TERROIR

32€ TTC / Personne

Entrée du jour

The starter of the day

ou / or

Notre Soupe de Poissons

Our fish soup

ou / or

Saumon Fumé *par nos soins*, crème acidulée aux herbes, blinis au blé noir (suppl. 5€)

Home smoked Salmon, citrus cream with herbs, buckwheat blini

ou/or

Marbré de Foie Gras et Magret de Canard fumé (suppl. 7€)

Marbled Foie Gras and smoked Duck breast



Pêche du jour

The Fish of day

ou / or

Duo de Cochon confit aux oignons et sa poitrine au cidre de Fouesnant

Braised porc duo in onions and bacon wrapped pork with apple cider

ou / or

Blanquette de Lotte et saucisse de Molène (suppl. 9€)

Monkfish Blanquette and Molène sausage

ou/or

Tournedos de Filet de Boeuf, sauce Morilles (suppl. 9€)

Beef tournedos, morel sauce



Dessert du jour

Dessert of the day

ou / or

Marbré Orange Citron : crèmeux orange, mousse citron, biscuit génoise, glace de lait

Orange cream, lemon mousse, sponge cake, milk ice cream

ou / or

Tendresse Chocolat Caramel sur son croustillant praliné, glace praliné

Chocolate and Caramel Mousse on its Praline soft spangled Biscuit, pralin ice cream

ou / or

Gourmandise Cappuccino Bailey's (suppl.3€)

biscuit café, crèmeux chocolat dulcey, ganache montée chocolat blanc café bailey's, glace café

Cappuccino Entremets: coffee biscuit, dulcey chocolate cream, white chocolate and bailey's coffee ganache, coffee ice cream

ou / or

Faisselle au coulis de fruits rouges ou au sirop d'érable

Soft White Cheese « Faisselle », with Red Fruit Topping, or Maple Syrup

MENU DEGUSTATION

En sept temps

65€ TTC / Personne

Le Chef Jacques Frappier et son équipe vous invite à vous laisser guider par la tentation d'un menu surprise, selon l'inspiration et les arrivages, composé de 7 plats. Ce menu est servi uniquement pour tous les convives de la table.

----- *Sur* **RESERVATION** -----
uniquement

MISE EN BOUCHE

Appetizer



ENTREE

Starter



POISSON

Fish



GRANITE

granite



VIANDE

Meat



PRE-DESSERT

Pre-dessert



DESSERT

Dessert

Les SUGGESTIONS de la CHEFFE PATISSIERE

DESSERTS



9,50 €

La Faisselle

Faisselle au Coulis de Fruits Rouges ou au sirop d'Érable *

Soft White Cheese « Faisselle », with Red Fruit Topping, or Maple Syrup

12,50€

Dessert du Jour

Dessert of the day

ou / or

Marbré Orange Citron

Crèmeux orange, mousse citron, biscuit génoise, glace de lait

Orange cream, lemon mousse, sponge cake, milk ice cream

ou / or

Tendresse Chocolat

Entremets Chocolat Caramel sur son croustillant praliné et sa glace

Chocolate and Caramel Mousse on its Praline soft spangled Biscuit, ice cream

14,50€

Gourmandise « Cappuccino Bailey's »

biscuit café, crèmeux chocolat dulcey, ganache montée chocolat blanc café bailey's, glace café

Cappuccino Entremets: coffee biscuit, dulcey chocolate cream, white chocolate and bailey's coffee ganache, coffee ice cream

Café Douceur
(Café, Décaféiné ou Thé/ Infusion)

13,50 €

Champagne Gourmand 16,50 €
(Une coupe de Champagne Ayala avec assortiment de douceurs)

L' Irish Coffee

10,50 €

Sorbets ou Glaces « Maison » * 7,50 €

*Pour permettre à notre Cheffe Pâtissier de préparer votre dessert avec tout le soin nécessaire,
nous vous remercions à l'avance de le choisir dès le début de votre repas.*

To allow our Pastry Chef to prepare your dessert with the necessary attention, we kindly ask you to make your choice at the beginning of the meal.



des ORIGINE VIANDES et PRODUITS

Tous nos plats sont « **Faits Maison** » et élaborés sur place à partir de produits bruts. Les pâtisseries et glaces sont réalisées sur place par notre Cheffe Pâtissière. Nos produits sont très majoritairement sélectionnés chez les producteurs locaux. Vous découvrirez ci-dessous la provenance de nos produits. En cas d'allergie, veuillez le signaler lors de la prise de commandes. Le Chef se tient à votre disposition pour toute demande spécifique.

POISSONS, CRUSTACES ET COQUILLAGES :

Top Atlantique, *le Guilvinec* : Poissons, Moules, Coquillages

Maison Furic, *Guilvinec* : Crustacés, Poissons, Moules...

Viviers Henry, *Camaret sur Mer* : Homard

Bord à Bord, *Roscoff* : Algues bio 

Saumon *Ecossais*, Label rouge bio 

VIANDES :

Toutes nos viandes et volailles sont d'origine Française 

Sovéfris, *Quimper* : Bœuf, Porc, Ris de Veau, Veau, Agneau

Charcuterie Blaise, *Conquet* : Saucisse de Molène

Askell, *Quimper* : Foie Gras soulard, Volaille, Magret de Canard, Cuisse à confire, Pintade, Andouille de Guémené

CREMERIE :

SovéFrais, *Ploudaniel* : Crème, lait, œufs, beurre...

Askell, *Quimper* : Mascarpone, gruyère...

LEGUMES ET FRUITS :

Le Saint, *Guipavas* : Chou-fleur Breton, Artichaut, Betterave de Bretagne, Pomme de Terre Amandine, etc...

Esprit Safran, *Pouldreuzic* : Safran bigouden

CAFES ET BOISSONS :

Coïc, *Plomelin* : Cafés, Thés

Brasserie O'Taquet Tal Ar Groas, *Crozon* : Bières Bretonnes

Manoir de Kinkiz, *Quimper* : Cidre de Fouesnant, Digestif Lambig, Pommeau

Eau Minérale : Plancoët et Plancoët fines bulles

Distillerie des Menhirs, *Plomelin* : Whisky Eddu