

Menu «Ô Saveurs»

58 euros

*Ce menu dégustation est composé de cinq plats
Selon les produits du moment ce qui vous permet de
découvrir*

*L'univers culinaire du chef.
(servi pour l'ensemble de la table)*

**Ce menu vous est proposé aussi en accord mets et vins
77 euros**

*Toutes nos garnitures varient selon le marché et l'inspiration du chef.
Nous nous efforçons d'utiliser des produits frais, veuillez-nous excuser si certains produits
venaient à manquer à la carte.*

**Remerciements à quelques un de nos fournisseurs sans lesquels notre
cuisine ne serait pas grand choses :**

*Maison Gallen(Mareyeur) à Erquy
La gambille à Saint-Brieuc(Robien)
Ty Pousse jardin naturel (légumes) à Saint Gilles Pligeaux 22480
Pijono Volailles à Louargat
Eric Elien Artisan Glacier à Tréguen
Nathalie et Olivier Samson (Fromages) à Saint-Brieuc
Lionel Charteau paludier (Fleur de sel) à Guérande
Luc Philippe (Carte des vins)
Gilles Barbé (Cidre bio) à Merdrignac
Metro cash et carry (fournisseur grossiste) à Saint-Brieuc
Le Vieux-Bourg (beurre de Baratte) à Ploeuc-sur-Lié*

Le Déjeuner d'affaire

Plat du jour

Plat du jour + dessert du jour ou fromage 12,90 euros

Plat du jour + fromage + dessert du jour 15,90 euros

18,90 euros

Ce menu est élaboré en fonction des produits du marché

(Uniquement le midi du mardi au vendredi, hors jours fériés)

Menu Epicurien

29,50 euros

(Servi pour l'ensemble de la table)

*Dorade comme un tartare fumé,
grenade, céleri et granny smith*

Ou

*Marbré de lapin en persillé à l'estragon,
comme un légume à la grecque*

ôôôôô

*Lieu jaune rôtie à l'unilatéral
Crème de cidre au safran*

Ou

*Paleron de bœuf «de 15 heures»
légumes «pot au feu»,
andouille de Guéméné/Moutarde*

ôôôôô

*Sélection de fromage de chez
«Nathalie et Olivier Samson»*

ou

Dessert au choix

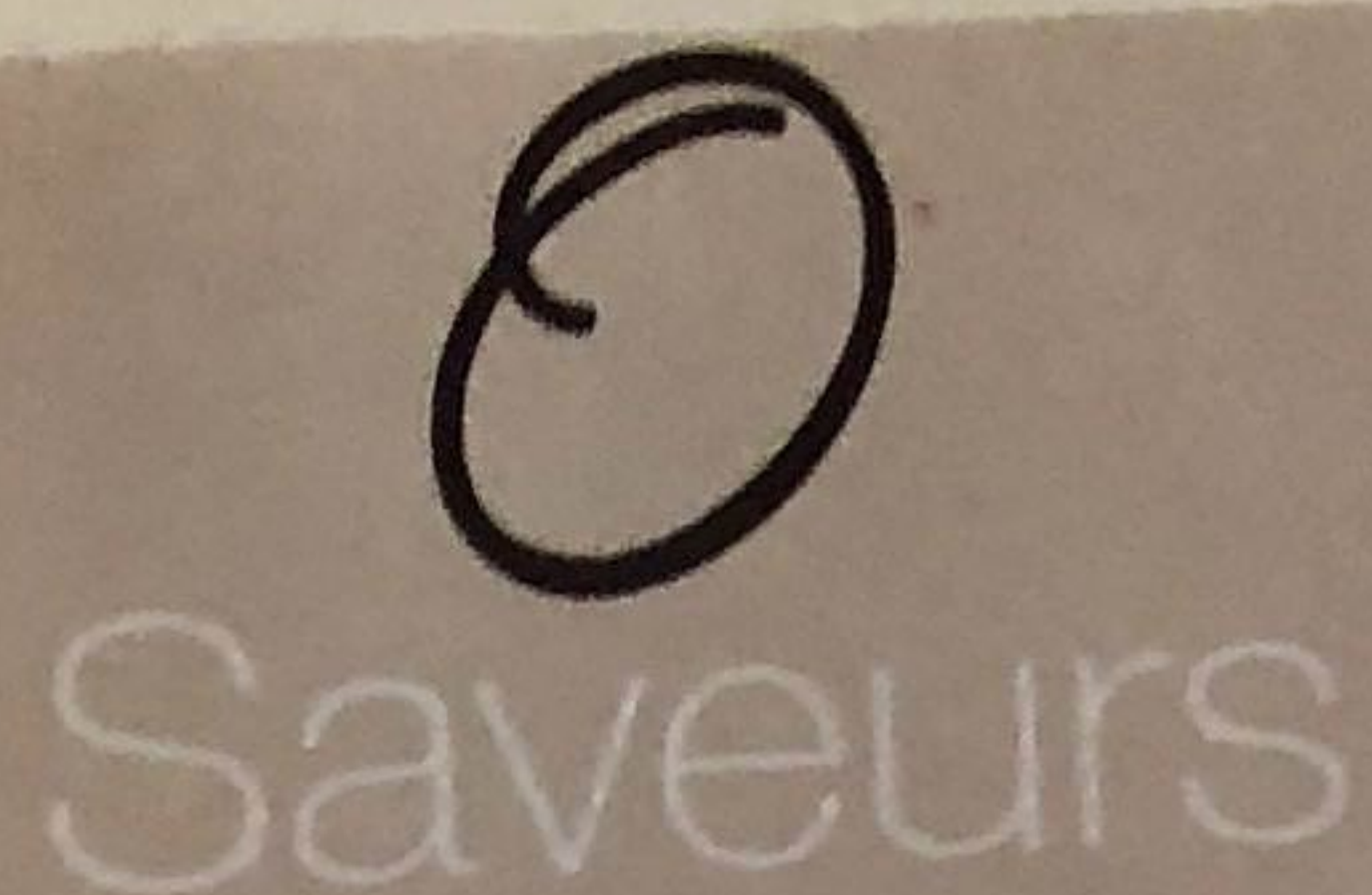
(Assiette gourmande «Ô Saveurs» +2 euros)

Entrée à la carte

14 euros

Plat à la carte

19 euros



Menu Découverte
(Servi pour l'ensemble de la table)
39 euros

*Noix de Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc,
velouté de lentilles vertes du Puy, crosnes et pancetta rôties*

Ou

*Le foie gras de canard des Landes aux truffes «tuber mélanosporum»
cuit au naturel et coing confit au miel*

ôôôôô

*Le poisson noble de chez Gallen à Erquy,
(St Pierre, lotte, Bar, Turbot, Barbue...)
Velouté agrumes/verveine*

Ou

*Rencontre entre le pigeon et le foie gras de canard
et jus réduit parfum de café*

ôôôôô

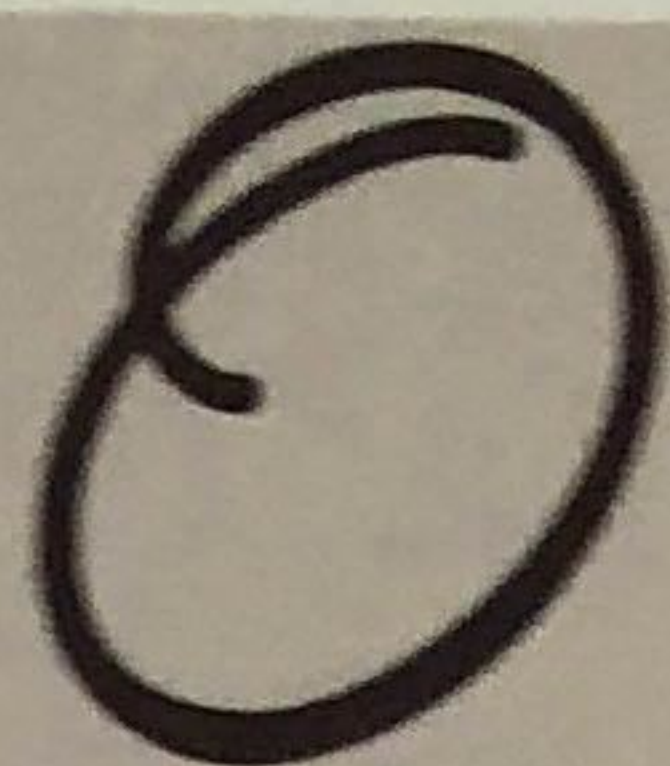
*Sélection de fromage de chez
«Nathalie et Olivier Samson»*

ôôôôô

*Dessert au choix
(Assiette gourmande «Ô Saveurs» +2 euros)*

*Entrée à la carte
Plat à la carte*

*19 euros
26 euros*



Saveurs

Et pour les petits nous vous proposons un menu qui comprend un plat (poisson ou viande selon le marché) une verrine de glace de notre artisans glacier ou tarte fine aux pommes et un sirop ou jus de fruit.

(Jusqu'à 12 ans)

12 euros

*Sélection de fromage de chez
«Nathalie et Olivier Samson»*

8 euros

Notre carte de desserts

*L'ananas de 7 heures aux épices douces
et glace confiture de lait*

8 euros

Le «Snickers» chocolat Valrhona Gianduja

8 euros

Histoire des Demoiselles Tatin

8 euros

*Dégustation de crèmes glacées et sorbets de notre
Artisan glacier «Eric Elien» à Trégueux*

8 euros

Assiette gourmande «Ô Saveurs»

9 euros