



PLANCHE APÉRITIVE

Assortiment gourmand de cochonnailles et fromages fermiers bretons :

(Produits frais de Me Charcutier Denoual / 22 St Agathon - 22 St Brieuc, Ferme de Lintan / 56 Bréhan et Ferme Meugh'lait / 22 St Rieul.

Rillettes, terrine de campagne et mignardises salées « fait maison »)

Pour 2 personnes : 26,00 € - Pour 4 personnes : 39,00 €

Restaurant L'Horizon 43, rue de Trégueux SAINT-BRIEUC 02.96.94.03.85 <https://lhorizon.bzh/>

Menu Guinguette

1 entrée au choix + 1 plat au choix + 1 dessert au choix : 35,00 €

Entrée + plat : 32,00 € - Plat + dessert: 32,00 €

Les entrées :

6 huitres creuses n° 2 (Frais : Ferme Marine Paimpolaise Arin - 22500 Paimpol)

Parmentier de confit de canard (Frais : La Haie - 56190 Lauzach)

Tarte aux légumes (« Fait maison »)

Tartine au chèvre (« Fait maison »)

(Frais : Béchamel, pdt, chèvre de la ferme de ma Vallée - 22150 Plouguenast , confit d'oignons et dès de poitrine braisée artisanale de Maître charcutier Roland Denoual - 22200 Saint Agathon)

Camembert rôti

(Frais : Demi camembert fermier de La Ferme Meugh'Lait / 22 St Rieul rôti au four, confit d'oignons et dès de poitrine braisée artisanale de Maître charcutier Roland Denoual - 22200 Saint Agathon)

Assiette de charcuteries artisanales de Bretagne

(Frais : Terrine de campagne et rillettes "fait maison". Jambon supérieur , saucisson à l'ail et andouille artisanaux de Maître charcutier Roland Denoual - 22200 Saint Agathon)

Assiette gourmande

(Frais : Verrine de camembert fermier de la Ferme Meugh'Lait / 22 St Rieul rôti au four avec confit d'oignons et dès de poitrine braisée artisanale de Maître charcutier Roland Denoual / 22000 St Agathon, tranche de terrine de campagne à l'ancienne et portion de tarte aux légumes "fait maison", demi gros œuf mimosa de plein air de Plésidy / 22)

Oeufs mimosas (Frais : Trois demi gros œufs de plein air de Plésidy / 22)

Salade de crudités (Frais : Salade verte et assortiment de crudités et légumes)

Salade fermière (Frais : Salade verte, croustillants de filet de poulet pané | Les Volailles de Keranna - 56560 Guiscriff, tomates, demi gros œuf de plein air de Plésidy, Bréhannais - La ferme de Lintan / 56580 Bréhan, pdt grenailles et sauce fromagère)

Salade Horizon (Frais : Salade verte, tomates et champignons, demi gros œuf de plein air de Plésidy, jambon supérieur artisanal de Me Charcutier Denoual - 22 St Agathon et toasts chauds de Bréhannais - La ferme de Lintan / 56580 Bréhan)

A la carte : L'entrée 13,00 €

L'intégralité de nos entrées, plats et desserts sont élaborés dans le strict respect du véritable et sincère « fait maison » avec l'utilisation exhaustive de produits frais et prioritairement locaux.

Les plats :

Noix de Saint-Jacques à la bretonne

(Frais : Pectun Maximus / **Pêche bretonne locale** / Océan atlantique nord est / En Direct du Pêcheur - 22120 Hillion)

Suggestion disponible jusqu'à fin avril maximum selon le respect de la pêche légale.

Parmentier d'effiloché de cochon confit

(Frais : Porc élevé sur paille et aux grains / Élevage M. Philippe / Lieu dit Mado / 22150 Ploeuc-l'Hermitage)

Emincé de filet de poulet montagnard

(Frais : Poulet : Les Volailles de Keranna - 56560 Guiscriff , champignons à la crème et jambon blanc supérieur et artisanal de Maître Charcutier Denoual - 22 St Agathon, gratiné à la tomme de la ferme Meugh'lait / 22 St Rieul)

Confit de canard avec sauce au poivre servie à part

(Frais : La Haie - 56190 Lauzach)

Brochette de boeuf sauce au camembert fermier ou au poivre servie à part

(Frais : Limousine de pure race / Eleveur M. Laugeau - Quilmet / 22150 Ploeuc-sur-Lié)

Grande salade César

(Frais : Salade verte, tomates cerise, croûtons à l'ail, aiguillettes de poulet pané | Les Volailles de Keranna - 56560 Guiscriff | , sauce César, œuf dur et copeaux de véritable parmesan Parmigiano Reggiano 24 mois d'affinage DOP / Italie)

Grande salade végétarienne

(Frais : Salade verte avec assortiment de crudités, légumes froids et chauds, fondue de poireaux, flan de légumes et tarte aux légumes)

A la carte : Le plat 23,00 €

L'intégralité de nos entrées, plats et desserts sont élaborés dans le strict respect du véritable et sincère « fait maison » avec l'utilisation exclusive de produits frais et prioritairement locaux.

Les desserts :

Assiette de fromages bretons

(Frais : Fondant d'Lintan, Bréhannais et Ti Guéméné / La Ferme de Lintan - 56580 Bréhan)

Salade de fruits frais avec ou sans chantilly

Coupe Horizon (Boule de sorbet fraise « plein fruit » , boule de sorbet multifruits « plein fruit » , fruits frais, coulis de fraises fraîches et chantilly)

Fraise Melba (Boule de sorbet fraise « plein fruit » , boule de glace à la gousse de vanille Bourbon, fruits et coulis de fraises frais et chantilly)

Coupe agrumes (Boule de sorbet citron « plein fruit » et boule de sorbet orange « plein fruit » avec ou sans chantilly)

Sorbet fraise, multifruits, citron ou orange « plein fruit » (Deux boules de sorbet au choix avec ou sans chantilly)

Coupe colonel (Deux boules de sorbet citron « plein fruit » et vodka Absolut)

Coupe impériale (Deux boules de sorbet orange « plein fruit » et liqueur mandarine Napoléon)

Mi-moelleux au chocolat fondant accompagné de boule de glace à la gousse de vanille Bourbon et chantilly

Dessert gourmand (Frais : Mousse au chocolat, crème brûlée, tarte aux pommes et salade de fruits frais)

Tarte aux pommes rustique accompagnée de boule de glace à la gousse de vanille Bourbon et chantilly

Dame noire (2 boules de glace chocolat, chocolat chaud et chantilly)

Chocolat liégeois (Boule de glace à la gousse de vanille Bourbon, boule de glace chocolat, sauce chocolat chaud et chantilly)

Café liégeois (Boule de glace à la gousse de vanille bourbon, boule de glace café, liqueur de café et chantilly)

Caramel liégeois (Boule de glace à la gousse de vanille Bourbon, boule de glace caramel au beurre salé, sauce caramel au beurre salé et chantilly)

Dame blanche (2 boules de glace à la gousse de vanille Bourbon, chocolat chaud et chantilly)

A la carte : Le dessert 13,00 €

L'intégralité de nos entrées, plats et desserts sont élaborés dans le strict respect du véritable et sincère « fait maison » avec l'utilisation exhaustive de produits frais et prioritairement locaux.

Le menu des petits Messieurs-Dames (- de 12 ans)

I entrée + I plat + I dessert au choix : 17.00

Entrée + plat : 15.00 - Plat + dessert : 15.00

Les entrées :

Duo de Jambon blanc supérieur et rillettes

(Frais : Jambon blanc supérieur : Maître charcutier Roland Denoual / 22 St Agathon, rillettes "fait maison")

Oeufs mayonnaise (Frais : Gros oeuf de plein air / 22 Pléridy)

Salade de crudités (Frais : Salade verte et assortiment de crudités et légumes)

Les plats :

Parmentier de boeuf

(Frais : Limousine de pure race / Éleveur M. Lurgeau - Ouilmet / 22150 Ploëuc-sur-Lié)

Croustillants de filet de poulet pané

(Frais : Les Volailles de Keranna - 56560 Guirriff)

Trio de charcuteries : (Frais : Jambon blanc supérieur, saucisson à l'ail et poitrine braisée artisanaux : Maître charcutier Roland Denoual - 22200 Saint Agathon.)

Plat 12.00

Les desserts :

Salade de fruits ("fait maison")

Duo de fromages bretons (Frais : Fondant d'Lintan et Bréhannais / La Ferme de Lintan - 56580 Bréhan)

2 Boules de glace chocolat / vanille gousse de vanille Bourbon / sorbet fraise ou multifruits au choix (Avec ou sans chantilly)

L'intégralité de nos entrées, plats et desserts sont élaborés dans le strict respect du véritable et sincère « fait maison » avec l'utilisation exhaustive de produits frais et prioritairement locaux.