



### PLANCHE APÉRITIVE

*Assortiment gourmand de cochonnilles 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 €*

## 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 )

**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 Guisriff, tomates, demi gros œuf de plein air de Plésidy, Bréhannais - La ferme de Lintan / 56580 Bréhan, pdt grenailles et sauce fromagère )

### **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 )

**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 )

### **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 )

*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 :

**Dos de cabillaud à la bretonne**  
( Frais : Océan atlantique nord est )

**Parmentier d'effiloché de cochon confit**  
( Frais : Élevage M. Belnard / Champs Jauny / 22330 Le Mené )

**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. Guigo - Kerchouan / 22460 Allineuc )

**Grande salade Horizon**  
( Frais : Salade verte, tomates et champignons, demi gros oeuf 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)

**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 )

**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 e« 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 )

*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 :**

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

**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* )

### **Les plats :**

**Parmentier d'effiloché de cochon confit**  
( *Frais : Élevage M. Belnard- Champs Jauny / 22330 Le Mené* )

**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.***