



Planche apéritive

PLANCHE APÉRITIVE à commander à la réservation

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 : 27,00 € - 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 : 36,00 €

Entrée + plat : 33,00 € - Plat + dessert: 33,00 €

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 Guiscriff, tomates, demi gros œuf, 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)

Oeufs mimosas (Frais : Trois demi gros œufs)

A la carte : L'entrée 13,00 €

Certaines suggestions peuvent être indisponibles, l'intégralité de nos entrées, plats et desserts étant 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 sauce bretonne aux petits légumes

(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 : 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)

Camembert rôti assorti de cochonailles

(Frais : Camembert fermier de La Ferme Meugh'lait de St Rieul /22 accompagné de jambon, andouille, saucisson à l'ail et poitrine braisée artisanaux de Me Charcutier Denoual / 22 St Agathon)

Confit de canard avec sauce au poivre servie à part

(Frais : La Haie - 56190 Lauzach)

Brochette de bœuf 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 €

Certaines suggestions peuvent être indisponibles, l'intégralité de nos entrées, plats et desserts étant élaborés dans le strict respect du véritable et sincère « fait maison » avec l'utilisation exhaustive 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 fruits 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 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 €

Certaines suggestions peuvent être indisponibles, l'intégralité de nos entrées, plats et desserts étant 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 : deux demi gros oeufs)

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)

Certaines suggestions peuvent être indisponibles, l'intégralité de nos entrées, plats et desserts étant élaborés dans le strict respect du véritable et sincère fait maison avec l'utilisation exhaustive de produits frais et prioritairement locaux.