

Formule Brasserie

3 Plats 19.50 €
2 Plats 15.00 €

(Entrée plat ou plat dessert)

Tous les jours sauf samedi dimanche et jours fériés

Croustillant de crabe au soja

ou **Feuilleté tiède d'Andouille de Guémené**
(compotée d'oignons, pommes fruits, andouille)

ou **Soupe de poissons**
(croûtons, rouille, fromage râpé)

ou **Entrée du jour**

Brochette de boeuf du chef

ou **Filet d'aile de raie, beurre d'orange et baies roses**

ou **Filet mignon de porc au Chouchen**

ou **Viande ou Poisson du jour**

Soupe de fruits rouges, sorbet citron vert

ou **Coupe glacée (2 parfums au choix)**

ou **Assiette de fromages**

ou **Dessert du jour**

ou **Petits pots de crème façon Grand-Mère** (saveur du moment)

ou **Croquant au chocolat**

ou **Faiselle aux herbes ou fruits rouges ou sucre**

Tous nos plats sont accompagnés d'une garniture du jour



Menu du Terroir 29.00 €

**Tartare de saumon fumé parfumé
aux algues, 3 huîtres de la Baie**

ou

**Brioche d'escargots au lard fumé,
sauce au porto**

**Choucroute saucisse et
confit de canard à la bière Telenn Du**

ou

**Poisson du marché habillé aux algues,
sauce au cidre Pocréau**

Tiramisu Breton

(pomme, palet breton,
caramel au beurre salé, mascarpone)

Dans le cadre de la charte Restaurant du Terroir, notre restaurant s'engage à respecter l'achat de nos produits servis dans ce menu chez les producteurs suivants :

les escargots : L'Escargoterie de l'Île de Groix, Philippe et Isabelle Guïader, 56590 Groix

Saucisse et confit de canard :

La Ferme de Laguen, le Haut Luguen,
35330 MAURE DE BRETAGNE

Bière Telenn Du

: brasserie Lancelot,

Site de la Mine d'Or, 56460 Le Roc St André

Algues : Marinœ, Aqua B Terre plein du Port,

29740 LESCONIL

Cidre Pocréau : Pocréau Gérard, Le Gorvello,

56450 THEIX

Palet breton : Biscuiterie Kerlann, espace Littoral,
56190 MUZILLAC-AMBON

Menu du Golfe

3 plats (Entrée, plat et dessert) 24,50 €
2 plats (Entrée plat ou plat dessert) 20,50 €

Menu 2 plats servi tous les jours sauf samedi soir, dimanche et jours fériés

Trilogie de saumon

(Rillettes, tartare, saumon mariné)

ou **6 huîtres creuses du Golfe du Morbihan N°2**

ou **Terrine de canard aux figues et son médaillon de foie gras**

ou **Brioche d'escargots au lard fumé, sauce porto**

Choucroute de la mer

(Saint-Jacques, haddock, saumon, crevettes roses, gambas, moules)

ou **Entrecôte grillée, crème de moutarde**

ou **Dos de saumon mi-fumé au beurre blanc et Spiruline**

ou **Onglet de veau, sauce Vallée d'Age**

Dôme au chocolat

Tarte Tatin

Sabayon de fruits

Kouign Amann et sorbet au cidre fermier

Tous nos plats sont accompagnés de garniture du jour

Prix nets services compris