

Carte Printemps 2013

LE MENU MAXI

Le Soir et Le Week-end 48 euros

Tartare de dorade royale, sorbet pignon de pin

Foie gras de canard goût fumé, chutney poire

Huitres N2 de Plougastel pochées, pomme agrume

Tournedos de lotte au jambon cru

Pavé de cabillaud, risotto aux morilles

Râble de lapin aux pistaches

Canette de Challans, gastrique de pommes

Dôme chocolat-carambar

Baba mandarine impériale

Macaron kiwi, fraises de Plougastel

Radeau exotique mangue-passion, sorbet coco

3 fromages Bretons proposés par Sten Marc

Ce menu est aussi servi le midi, du lundi au vendredi

Mini - 29 €

1 Plat : Viande ou Poisson au choix

Médium - 36 €

2 Plats : Entrée + Plat ou Plat + Dessert

Maxi - 42 €

3 Plats : Entrée + Plat + Dessert

Midi et Soir, Semaine et Week-end

Le Menu qu'on M

3 Plats : 58 euros(avec poisson ou viande)

4 Plats : 78 euros

Makis de langoustines, coulis de crustacés

ou

Homard Breton rafraîchi, mangue à la menthe

Bar de ligne aux senteurs de gingembre

ou

St Pierre aux agrumes

Agneau rôti, pesto à l'ail des ours

ou

Filet Boeuf charolais , paillassons de pommes de terre, confiture d'échalotes

Baba mandarine impériale

Dôme chocolat-carambar

Macaron Kiwi, fraises de Plougastel

Radeau exotique mangue-passion, sorbet coco

Sélection de 3 fromages locaux proposée par Sten Marc

BON APPÉTIT !