



## Menu "Terroir"

23,80<sup>e</sup>

### 3 petits bocaux de rillettes océanes

Maquereaux à la moutarde à l'ancienne, Thon au sésame,  
Saumon/crevette au kari gosse et ses pains grillés

ou

### Salade « Iroise »

Saucisse de Molène, rissole de sarrasin, salade, tomate, carotte, chioggia,  
Assaisonnement : sauce salade à la moutarde à l'ancienne

ou

### Assiette de crevettes roses

Mayonnaise à la passion

\* \* \*

### Roulé de Porc Breton élevé sur paille au miel et au chouchen

Blinis de pommes de terre et légumes du moment

ou

### Saumon en croûte de Chorizo

Crème de piquillos, riz safrané, légumes du moment

ou

### Tartare de bœuf préparé par nos soins :

Nature, Basilic ou citronnelle, gingembre et graines de sésame

ou

### Papillote de Lieu au Breizh curry

Pommes de terre Roseval et panais

\* \* \*

### Le palet breton

Et sa crème de rhubarbe, coiffé de fraises fraîches

ou

### Kouign Amann

Caramel au beurre salé et sa glace Blé noir

ou

### Coupe glacée (Sup chantilly + 0,50<sup>e</sup>)

2 boules de notre Artisan glacier