

# SAVEURS BRETONNES

## SOUPE DE POISSONS et LANGOUSTINES

Accompagnée de croutons, rouille et de fromage râpé **14€**

## HUITRES LEGRIS

*Les huîtres LEGRIS sont cultivées dans des parcs situés au milieu de l'archipel des îles de Lilia, à la sortie de l'Aber Wrac'h. Ce site exceptionnel bénéficie d'un équilibre unique entre la richesse en minéraux des eaux apportées par la rivière et la pureté de l'eau du large qui vient brasser les parcs.*

**6 Huitres LEGRIS n° 3, fines de Lilia 10 €**

**12 Huitres LEGRIS n°3, fines de Lilia 20 €**

**6 Huitres LEGRIS n°2, spéciales de Lilia 12€**

**12 Huitres LEGRIS n°2, spéciales de Lilia 24 €**

Toutes nos assiettes sont accompagnées de pain tranché et  
de **beurre demi-sel Le Gall**

# SAVEURS BRETONNES

## RILLETTES DE LA MER CHIKOLODENN

La conserverie artisanale de recettes de gastronomie bretonne tire son nom de celui de la coiffe de St Pol de Léon dans le Finistère Nord .

Le pot 90 gr

**9 €**

- **Rillettes de MAQUEREAU à la moutarde à l'ancienne BIO**
- **Rillettes de HARENG aux tomates confites**
- **Rillettes de ROUGET au fenouil sauvage**
- **Rillettes de St JACQUES à la criste marine**
- **Rillettes de LANGOUSTINE au citron confit**

## LES PETITS PATÉS CHIKOLODENN

Le pot 140 gr

**9 €**

- **Petit paté breton**
- **Petit paté breton aux noix**
- **Petit paté breton à l'échalote**

Toutes nos assiettes sont accompagnées de pain tranché et  
de **beurre demi-sel Le Gall**

**LE SAUCISSON**

**5 €**

# SAVEURS BRETONNES

## LE PETIT BLEU DE NOS CÔTES

**28 €**

selon arrivage

L'assiette d'un 1/2 homard breton (250/300 gr) avec des pommes de terre BIO de l'île de Batz et notre mayonnaise

## LA DEMOISELLE DU GUILVINEC

**18 €**

selon arrivage

L'assiette de 6 grosses langoustines (220/250 gr) avec notre mayonnaise

## ASSIETTE de 3 SAUMONS NORVÉGIENS

### De la maison « Entre mer »

**12 €**

Installée à Landéda, la fumerie artisanale de poissons conjugue le savoir faire des maitres fumeurs hollandais et des pêcheurs de l'Aber.

- **Gravlax mariné à la manière des pays Scandinaves**
- **Mariné aux betteraves**
- **Fumé à froid**

## NOTRE POISSON NOBLE

**18 €**

### De la maison « Entre mer »

Le demi maquereau fumé avec des pommes de terre BIO de l'île de Batz et notre mayonnaise

# SAVEURS BRETONNES

## ASSORTIMENT DE FROMAGES BIO BRETON 9 €

Le producteur, le p'tit fermier de Kervihan se situe à Local Mendon.

- **Tome des monts d'Arrée, lait de vache cru**
- **Tome de Ouessant aux algues**
- **Tome Brocéliande aux graines de fénugrec**

## GLACE ARTISANALE JAMPI 8 €

- **L'ARMORICAIN**: crème glacée caramel au beurre salé
- **LE ROCHER**: crème glacée vanille et cacao, chocolat craquant avec noisette.
- **LE MYSTERIEUX**: crème glacée vanille, meringue, enrobée de grains de noisettes caramélisées.

**FAR BRETON** la part 6 €  
accompagné de caramel au beurre salé

**CAKE MAISON** 6 €  
accompagné d'une confiture artisanale d'orange

**VIENNOISERIE « Le Nôtre »** 6 €  
3 mini viennoiseries au choix