

SAVEURS BRETONNES



LE PETIT BLEU DE NOS CÔTES

Selon arrivage

L'assiette d'un 1/2 homard (250/300 gr) avec des pommes de terre BIO de l'île de Batz et notre mayonnaise 28 €

LA DEMOISELLE du Guilvinec

Selon arrivage

Assiette de langoustines (220/250 gr) avec notre mayonnaise 18 €

ASSIETTE DE 3 SAUMONS NORVÉGIENS

De la maison « Entre Mer »

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

- Gravlax mariné à la manière des pays Scandinaves 12 €
- Mariné aux bettraves
- Fumé à froid

NOTRE POISSON « NOBLE »

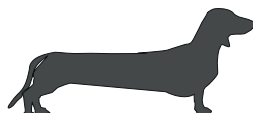
De la maison « Entre Mer »

Le demi maquereau fumé avec des pommes de terre BIO de l'île de Batz et notre mayonnaise 14 €

LE PAVÉ DE SAUMON

Fumé à chaud de la maison «Entre Mer» accompagné de son far noir, de pommes de terre BIO de l'île de Batz et son tartare d'algues 24 €

Toutes nos assiettes sont accompagnées de pain tranché et de beurre demi sel LE GALL



MooooooooN

SAVEURS BRETONNES



SOUPES de Carantec

Alain Madec de PRAT AR COUM



Accompagnées de croûtons, fromage rapé et rouille de Prat Ar Coum

Au choix 14 €

SOUPE DE POISSONS
SOUPE DE LANGOUSTINES
SOUPE DE MOULES
SOUPE DE CRABES

HUITRES LEGRIS de Lilia



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 Huîtres LEGRIS n°3, La belle de Lilia	12 €
12 Huîtres LEGRIS n°3, La belle de Lilia	24 €
6 Huîtres LEGRIS n°2, La gourmande de Lilia	14 €
12 Huîtres LEGRIS n°2, La gourmande de Lilia	28 €

Toutes nos assiettes sont accompagnées de pain tranché et de beurre demi sel LE GALL



MooooooooN

SAVEURS BRETONNES



RILLETTES DE LA MER de Carantec

Alain Madec PRAT AR COUM



La conserverie de Prat Ar Coum de Carantec vous invite à découvrir les plus belles saveurs iodées du Finistère Nord...

Le pot de 90 gr

9 €

Rillettes de SAUMON
Rillettes de SARDINES
Rillettes de THON
Rillettes de MAQUEREAUX

Accompagnées de pain de seigle ou toasts grillés

LES PETITS PATÉS de Ploudaniel



*Du frais, du local avec le gout en plus !
100% fait maison et Label Rouge*



Le pot de 190 gr

12 €

Paté Coat « Le fameux »
Paté aux Poivres Verts
Paté à l'Andouille
Paté à l'échalotte

Accompagnés de pain tranché et de beurre demi sel LE GALL



MooooooooN

SAVEURS BRETONNES



ASSORTIMENT DE FROMAGES de Local Mendon

Le producteur, le p'tit fermier de Kervihan et sa passion du fromage

L'assiette de 3 fromages



12 €

TOMME DES MONTS D'ARRÉE LAIT DE VACHE CRU
TOMME DE OUESSANT AUX ALGUES
TOMME DE BROCÉLIANDE AUX GRAINES DE FÉNUGREC

ASSORTIMENT DE CROTTINS de l'Aber Benoit

Fromages de Chèvre frais, affinés à la chèvrerie de l'Aber Benoit à Lannilis

L'assiette de 3 crottins

12 €

Frais
Demi sec
Ail

GLACES ARTISANALES JAMPI de Bohars

12 €

- L'ARMORICAIN: crème glacée caramel au beurre salé
- LE ROCHER: crème glacée vanille cacao, chocolat craquant avec noisettes
- LE MYSTERIEUX: crème glacée vanille, meringue enrobée de noisettes caramélisées
- LE GALET: Sorbet mangue et passion, coeur meringue enrobée de chocolat blanc

FAR BRETON ...Maison

6 €

accompagné de caramel au beurre salé

CAKE de Mémé Guisseny...Maison

6 €

accompagné d'une confiture artisanale d'orange



MoooooN