

La Table Gourmande

Simple, Généreuse et de Saison, Nos produits ont été sélectionnés
pour mettre à l'honneur nos Amis Artisans locaux.

- Le Panier Apéritif Terre et Mer à Partager pour 2 personnes**
(Assortiment de Tartinables, Fromage, Velouté, et Grignotage salé)

24€
- Huîtres creuses N°3 Legris, Lilia-Plouguerneau**

Les 6
Les 12

13€
26€
- La Traditionnelle Soupe de Poissons « Algoplus » Roscoff**
Rouille, Croûtons, Gruyère, Crème

14€
- Les Tartinables « Algoplus » Roscoff, Accompagnés de Toasts au choix :**

La Terre (90g)	La Mer (90g)
<ul style="list-style-type: none"> - Artichaut du Léon - Choux-Fleur à l'Andouille - Pâté de Campagne aux Algues (135g) 	<ul style="list-style-type: none"> - Maquereau au Poivre - Haddock fumé à l'ancienne - Rouget Barbet au Fenouil

10€
- Les Planches à Partager**

 - De notre Charcutier David Léon à Landéda
 - De notre Fromagère Maiwenn Marc
 - Un Mix des 2...

24€
- Plateau de Fruits de mer (1 pers.)**

(6 huîtres creuses, 6 belles langoustines, 2 coques ou palourdes, 1 crabe ou araignée, bigorneaux)

56€
- Plateau de Fruits de mer ROYAL (2 pers.)**

(12 huîtres creuses, 12 belles langoustines, 4 coques ou palourdes, 2 crabes ou araignées, 1 homard, bigorneaux)

139€

Notre sélection de Bocaux
préparés par le Chef Laurent Bacquer à Carhaix

Entrée-Plat-Dessert 30€

Les Entrées

11€

- Velouté de Potimarron, Curry et Coco

Les Plats

20€

- Joue de Bœuf Confite à la Moutarde, Purée de Pomme de Terre

- Parmentier de Saumon aux Epices Douces

- Coquillettes au fromage, Lardons, Champignons

Les Desserts

7€

- Moelleux au Chocolat et Praliné sans gluten

Les Glaces par Pokou Glacier Landéda

10€

- **Cupidon** : Crème glacée Cassis et confit, Glace Vanille Sarrasin Bio, Craquant Chocolat

- **Kraon** : Verrine de glace au Chocolat et Noisette, Amandes caramélisées, Chantilly glacée