

MENU DU TERROIR 38€

- *Filets de maquereau, crémeux de potimarron, brunoise de légumes et ail confit.*
- *Lapin farci aux champignons de saison, haricots niébé, sauce soja-miel.*
- *Entrée du jour au retour du marché.*



- *Dos de cabillaud, mousseline de petits pois, crème au chorizo et pickles.*
- *Travers de porc mariné à l'hydromel, pommes de terre paillasson, béarnaise au curry breton.*
- *Le chef vous propose sa recette du jour.*



- *Les fromages Bretons en assiette, confit de cidre fermier. (supplément 8€)*



- *Pavlova, meringue au marron glacé et ses fruits de saison.*
- *Brownie châtaigne aux 3 ganaches, sorbet chocolat.*
- *La ruche de Damgan, mousse au miel, crème citron, crumble de spéculos et sorbet citron vert.*
- *La coupe Colonel pour finir en fraîcheur.*

MENU LATITUDE 47° 48€

- *Pressé de foie gras aux cranberries, chutney mangue, et tuile à la nougatine.*
- *Roulé de sole et sa gambas, écrasé de pommes de terre à l'huile de homard, petits légumes, sauce badiane.*
- *Langoustines bardées au lard, quenelle de julienne, chips de dulce et bisque crémée.*



- *Saint Jacques snackées, croustillant de sarazin, pommes de terre douces panées, espuma lardée.*
- *Turbot aux cocos de Paimpol, jus de tomate confite au basilic, tartare d'algues.*
- *Pavé de cerf et ses asperges blanches, crémeux de cèpes, sauce aux fruits rouges.*



- *Les fromages Bretons en assiette, confit de cidre fermier.
(supplément 8€)*



- *Mille-feuille au pralin et sa glace noisette.*
- *Paris-Damgan, compotée de pommes au Chouchen, et crème au caramel au beurre salé.*
- *Tiramisu kiwi et son glaçage kaki, sorbet cidre fermier.*
- *La coupe de sorbet mandarine accompagnée de la mandarine impériale Napoléon.*

MENU GOURMET Enfant (Jusqu'à 12 ans)

19.90 €

C'est l'occasion d'initier les plus jeunes à de nouvelles saveurs.

- *Pressé de foie gras aux cranberries, chutney mangue, et tuile à la nougatine*

- *Entrée du jour au retour du marché.*



- *Dos de cabillaud, mousseline de petits pois, crème au chorizo et pickles.*

- *Travers de porc mariné à l'hydromel, pommes de terre paillasson, béarnaise au curry breton.*



- *Brownie châtaigne aux 3 ganaches, sorbet chocolat.*

- *Choisis tes 2 boules de glace avec ses friandises.*

Toutes les viandes sont d'origine française.