

## Carte des Gourmandises

Suggestion de fromages, lit de salade aux fruits secs 8 €

Tarte fine légère aux pommes\* 10 €

\* à commander au début du repas

Fondant au chocolat amer, glace parfumée à la cannelle 10 €

Crème anglaise au caramel

Tiramisu au café, sauce chocolat 10 €

Glace cacao

Soufflé glacé au cassis, tuile craquante 10 €

Sorbet à la betterave et à la fraise parfumé à la menthe

Macaron parfumé, crème légère à l'orange 10 €

Sorbet aux agrumes et zeste confit

Assiette de gourmandises 12 €

Café gourmand 8 €



## Menu Déjeuner 26€90

(Servi du lundi au samedi, hors dimanche et jours fériés)  
(Déjeuner affaire à 20€50 servi du lundi au vendredi : entrée-plat ou plat-dessert)

Friteau de volaille parfumé au curry

Chips de légumes

Assortiment de poissons marinés par nos soins,

Chutney aux épices

Wok de crucifère et petit lardon œuf au plat

Suggestion du jour

*(Selon le marché)*

\*\*\*

Blanquette de saumon Bio, poêlé de champignon

Zizanie des marais en risotto au safran d'Armor

Compotée de Fenouil à l'effiloché de joue de bœuf

Coulis de carotte des sables parfumé au cumin

Papillote de sauté de porc au pied de cochon

Compotée de marron


Suggestion du jour

*(Selon le marché)*

\*\*\*

Tartine croustillante de Trappe de Timadeuc

Dessert du jour

 Viande d'origine française et locale



Prix net service compris

L'ardoise du jour 50 €

Accord Mets/Vin  
entrée, plat, dessert  
selon le marché du jour

Menu Dégustation 70 €

(Servi pour l'ensemble de la table)

4 plats en dégustation

Assortiment de fromages

Assiette de gourmandises

Menu Végétarien 40 €

Entrée, Plat, Dessert

Selon le jardin du moment



Prix net service compris

# La Carte des Jardins Sauvages

## Entrées

Poêlé de lentin de chêne 16 €

Velouté aux noix

Omelette plate au farz de blé noir 15 €

Sardines marinées justes tiédies

6 huîtres du Golfe du Morbihan, tartare d'algues bio 15 €

## Poissons


Pavé de cabillaud croute de tomme de lait de Bretonne pie noir, 22 €

Salade de saison


Brandade d'églefin fumé au bois de hêtre, 23 €

Au parfum d'ail et au céleri


## Viandes

Côte de porc épaisse marinée à notre façon,  22 €

Compotée de chou-rave et Châtaigne

Parmentier de canard, croustillant de blé noir,  22 €

Pommes gaufrettes, salade de saison

Épaule d'agneau cuite 7 heures cœur à l'ail confite,  23 €

Galette de pomme de terre au romarin



\* Viande d'origine française et locale



Prix net service compris

## Menu Dîner 36€90

(Menu "schiste" à 30€90 **entrée-plat ou plat-dessert** servi du dimanche au jeudi, hors jours fériés)

Terrine de Lapin au lentin de chêne, Parfumée à la sauge du potager

Carpaccio de saumon mariné bio

Julienne de légumes au citron

Consommé de Butternut parfumé au persil

Brunoises de légumes acidulées

Œufs façon mimosa et lieu jaune,

Pain aux céréales toasté, salade d'herbes

\* \* \*

Pavé de merlu doré sur la peau, coulis de pommes de terre

Croustillant de Pommes boulangère à l'andouille de Guémené

Poitrine de porc roulé fumée au bois de hêtre juste tiédie

Ecrasée de pommes de terre et navets braisés

Fricassée de volaille du Haut Brenu au cidre parfumé à la châtaigne

Compotée d'oignons rouges

Suggestion du jour (*Selon le marché*)

\* \* \*

Assiette de fromages, lit de salade aux fruits secs

Cœur fondant tout chocolat,

Glace parfumée à la vanille et caramel au beurre salé

Tarte Tatin maison parfumée à la coriandre

Glace à la badiane



Viande d'origine française et locale



Prix net service compris