

Menu du terroir

39.90 €

Ce menu avec l'entrée ou le poisson, le plat principal et le dessert **29.90 €**

Assiette d'accueil du Bienvenue

**

Tour de Bretagne

*Composée de ragoût breton de calmar, tartare de sardines de nos côtes à l'huile de sésame,
Parfait foie gras et pommes à la gelée de cidre et de st jacques grillée à la crème de persil*

Ou

Mousseline de coquilles s Jacques de la baie de Saint Brieuc

Salade de Mesclun et lamelles de st Jacques rôties

Vinaigrette aux agrumes et pistils de safran

**

Dos de lieu jaune en croustillant de blé noir

Duxelles de champignons et épinards bio fondus au beurre salé

Emulsion crémeuse aux poivrons

Ou

Chartreuse d'andouille de Guéméné rôtie, pulpe de « Dolwen »

Réduction acidulée de pommeau de Quimper

**

Filet de cannette mi sauvage juste rôti

Réduction de cidre aux épices d'agrumes

Ou

Pièce de boeuf rôtie, infusion douce aux poivres du monde

Ou

Fricassée de ris d'agneau, légumes oubliés

Crème de persil plat parfumée à l'ail très doux

**

Gourmandises du Bienvenue

Les vins conseillés

**

Coteaux du Giennois blanc « Domaine Balland Chapuis » 2005

Bouteille 22.30 € verre 5.80 €

Parfait pour les coquilles st Jacques et le poisson

Bordeaux 2005

Château la line

Bouteille 18 € verre 4.50 €