

# *Les Menus-Cartes*

*Composez votre pause déjeuner ou votre dîner, selon vos envies, votre appétit,  
votre humeur....*

« *L'UNIQUE* » \* **15.00 €** : un plat et un café ou thé inclus.

gggggg

« *LA FORMULE* » \* **21.00 €** : une entrée, un plat et un café ou thé inclus  
**OU** un plat, un dessert, un café ou thé inclus.

gggggg

« *LES BRUYERES* » **27.50 €** : une entrée, un plat et un dessert  
(supplément grand plateau de fromages affinés : 6€).

gggggg

« *DEGUSTATION* » **44.00 €** : une entrée, un poisson, une viande et un  
dessert.  
(supplément grand plateau de fromages affinés : 6€).

gggggg

**Le menu « DEGUSTATION » est servi pour l'ensemble des convives jusqu'à  
13h15 et 20h30.**

gggggg

« *LE PETIT LUTIN* », pour les enfants (moins de 12 ans), servi tous les jours  
y compris le week-end, vous sera proposé par notre responsable de salle :  
un plat, un dessert **12.00 €**

\* Un verre de vin « Terroir » est servi, avec « *L'UNIQUE* » et « *LA  
FORMULE* »,  
Tous les midis sauf le dimanche et jours fériés.

Quelques producteurs : Miel de la ruche aux fées à Plélan le grand, Cidre Vallée  
du Mel E.A.R.L Huby à Saint Malon sur mel, Artisan Glacier Terre de glace à  
Ruffiac, Volailleur VolFrance à La Viconté sur Rance, Cerf de Haute Brocéliande  
à Boisgervilly, L'Atelier de l'argot plélan le grand, Veau bio de l'hotié de  
viviane Paimpont , Cailles de Chanteloup 35 Chanteloup

## Entrée aux choix

- „ Le foie gras de canard « mi cuit au naturel » compotée de figues
- „ Saumon fumé maison mesclun de salade
- „ Terrine campagnarde aux marrons et compotée d'oignon
- „ Rillettes de poisson et herbes fraîches

## Poissons aux choix

- „ Dorade poêlée sauce beurre blanc et ses légumes de saison
- „ Le filet de sandre braisé au cidre, méli mélo de légumes de saison
- „ Filet de rouget et ses légumes
- „ Filet de bar poêlé , légumes de saison

## Viandes aux choix

- „ Pièce de bœuf du moment « VBF » et sa garniture
- „ Caille farci, méli mélo de légumes
- „ Le magret de canard au miel, méli mélo de légumes de saison
- „ Pigeon de Chanteloup rôti et sa garniture
- „ La Guéménoise de l'Argoat façon andouillette et sa purée ( supp 2 € )

## Desserts aux choix

- „ Soufflé au chocolat noir et son cappuccino glacé
- „ Tarte aux fruits de saison
- „ Baba au rhum et fruits de saison, glace vanille
- „ Entremet des Bruyères et sa glace
- „ Cheese cake et sa glace
- „ Assiette de fromage du terroir au lait cru