

Nos producteurs :



*Pascal et Nathalie pour les produits de la mer « l'Abri des Flots »,
à Guer ;*
*Lionel et Nicolas pour les viandes BIO « coopérative Sicaba »,
à Bourbon-l'Archambault ;*
*Aude et Yannick pour les légumes BIO « potager de Trélo »,
à Carentoir ;*
*Hélène et Daniel pour les herbes et fleurs comestibles « des Heures Dehors »,
à Augan ;*
*Nathalie et Jérôme pour les légumes verts et les truffes « Maison Galis »,
à Uchaux ;*
*Jean Luc et Rodolphe pour les huiles et le chocolat « SDPF »,
à Mont-Dol ;*
*Benoit et Maxime pour la crèmerie et le beurre « la ferme des Ecotones »,
à Guer ;*
*Frédéric et Sabine pour les foies gras « Maison Masse »,
à Nantes ;*
*Charles pour les escargots « Escargots de Brocéliande »,
à Paimpont ;*
*Arnaud pour les épices « les Saveurs du Cachemire »,
à Dijon ;*
*Emmanuelle et Olivier pour les fromages « Fromagerie Kerouzine »,
à Vannes ;*
*Christian pour les vins et spiritueux « Lember vin et spiritueux »,
à Vannes ;*
*David et Gabriel pour le pain « boulangerie le pain du coin » & « boulangerie Louis »,
à Guer ;*
*Mireille pour les assiettes « céramiste »,
à la Gacilly ;*
*Rudy et Adrien pour les infusions « l'Amante verte »,
à Six-sur-Aff ;*
*Arnaud pour les volailles et les lapins « La Ferme De La Noe Camillon »,
à Guer.*

Ici tout est fait maison. Nos menus peuvent contenir des allergènes, merci de nous transmettre à la commande vos intolérances ou allergies.

*** VOICI LA LISTE DES ALLERGENES QUE NOS PLATS PEUVENT CONTENIR :**

- > **Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, Kamut ou leurs souches hybrides) et produits à base de ces céréales**
 - > **Œufs et produits à base d'œuf**
 - > **Poissons et produits à base de poisson**
 - > **Lait et produits à base de lait**
- > **Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, noix de macadamia, noix du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits**
- > **Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/L (exprimés en SO2)**
 - > **Arachide et produits à base d'arachide**
 - > **Crustacés et produits à base de crustacés**
 - > **Soja et produits à base de soja**
 - > **Céleri et produits à base de céleri**
 - > **Moutarde et produits à base de moutarde**
 - > **Graines de sésame et produits à base de graines de sésame**

Le grand voyage en terre bretonne...

88€

Grignotages

~&~

Amuse-bouche cuisiné

~&~

Homard rôti au beurre de sarrasin,

(légumes primeurs mijotés aux agrumes, salade d'herbes et de fleurs à la pistache)

~&~

Ris de veau doré au sautoir,

(chou-fleur glacé, courgette marinée à la purée d'ail et jus de suc aux pissenlits)

~&~

Chariot de fromages affinés sélectionnés par nos soins,

(servi avec une salade d'haricots verts aux noisettes)

~&~

Gourmandises sucrées

~&~

Chariot de mignardises sucrées

Merci de nous communiquer vos allergies ou intolérances à la commande

**Notre carte change au fil des envies du chef et dans le respect de
notre environnement...**

BRETAGNE 

Le voyage en terre bretonne...

54€

Grignotages

~&~

Amuse-bouche cuisiné

~&~

Poulpe mariné au sésame,

(poireau vapeur, focaccia à l'huile d'olive et émulsion de roquette)

~&~

Filet de canette grillé aux baies de genièvre,

(spaghetti aux girolles, cerises rôties aux cacahuètes et jus de carcasse à la sauge)

~&~

Gourmandises sucrées

~&~

Chariot de mignardises sucrées

*Chariot de fromages affinés sélectionnés par nos soins
(servi avec une salade d'haricots verts aux noisettes, **en supplément 10€**)

Merci de nous communiquer vos allergies ou intolérances à la commande

**Notre carte change au fil des envies du chef et dans le respect de
notre environnement...**

BRETAGNE 

Le petit voyage en terre bretonne...

*Servi uniquement le midi du mercredi au vendredi, hors jours fériés

26€

(Amuse-bouche + Plat ou Plat + Gourmandise)

36€

(Amuse-bouche + Plat + Gourmandise)

Amuse-bouche cuisiné

~&~

Poulpe mariné au sésame,
(poireau vapeur, focaccia à l'huile d'olive et émulsion de roquette)

OU

Filet de canette grillé aux baies de genièvre,
(spaghetti aux girolles, cerises rôties aux cacahuètes et jus de carcasse à la sauge)

~&~

Gourmandise sucrée

*Chariot de fromages affinés sélectionnés par nos soins
(servi avec une salade d'haricots verts aux noisettes, **supplément 10€**)

Le voyage des petits ...

* jusqu'à 12ans

20€

Grignotages à partager

~&~

Filet de poulet « cou nu blanc » de Guer,
(spaghetti maison)

~&~

Gourmandise sucrée

Merci de nous communiquer vos allergies ou intolérances à la commande

**Notre carte change au fil des envies du chef et dans le respect de
notre environnement...**

BRETAGNE 