

## Nos producteurs :

- **Pascal et Nathalie** pour les produits de la mer « L'Abri des Flots » à Guer
- **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 la charcuterie « 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 de Kérouzine » à Vannes
- **Christian** pour les vins et spiritueux « Lember Vins et Spiritueux » à Vannes
- **David et Gabriel** pour le pain « Boulangerie Le Pain Du Coin » & « Boulangerie Louis » à Guer
  - **Mireille** pour les assiettes en céramique « Mireille Supervil » à la Gacilly
  - **Rudy et Adrien** pour les infusions « l'Amante Verte » à Sixt-sur-Aff
- **Arnaud** pour les volailles et les lapins « La Ferme De La Noë Camillon » à Guer
  - **Jimmy** pour le café « La Brûlerie d'Alré » à Auray
  - **Michel** pour le chocolat « Michel Cluizel » à Damville

**TABLES &  
SAVEURS  
BRETAGNE** 

 **les Collectionneurs**  
Restaurateurs, Hôteliers, Voyageurs



**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 SO<sub>2</sub>)
- 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

## Menu « Signature »...

*Un grand voyage en terre bretonne, autour des 4 grandes spécialités du chef*

89€

Grignotages  
&  
Foie gras « chaud »,  
vapeur de pain et coquillages  
&  
Homard breton rôti,  
galette Kraz et mangue acidulée  
&  
Ris de veau doré à la braise,  
graines de blé noir et champignons à l'orange  
&  
Pomme caramélisée,  
crêpe dentelle et frangipane  
&  
Mignardises

*Nos petits plus :*

\* Chariot de fromages affinés et sélectionnés par nos soins, **supplément 10€**

\* Supplément Caviar de France (Aquitaine) sur *le homard*, **supplément 25€**

\* Supplément Truffe noire melanosporum sur *le ris de veau*, uniquement lors de la saison du 1<sup>er</sup> décembre au 1<sup>er</sup> mars, **supplément 25€**

*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** 

## Menu « Création »...

*Un voyage en terre bretonne, autour de 4 plats surprises  
changeant au gré du marché*

59€

Grignotages  
&  
Légumes du jardin d'Aude,  
parfum de sarrasin  
&  
Pêche du jour de *Pascal*,  
garniture mijotée  
&  
Viande sélectionnée et produite localement,  
garniture canaille  
&  
Le chocolat de *Michel Cluizel*,  
entre fraîcheur et gourmandise  
&  
Mignardises

### *Nos petits plus :*

- \* Chariot de fromages affinés et sélectionnés par nos soins, **supplément 10€**
- \* Supplément Caviar de France (Aquitaine) sur la *pêche du jour*, **supplément 25€**
- \* Supplément Truffe noire melanosporum sur la *viande sélectionnée*,  
uniquement lors de la saison du 1<sup>er</sup> Décembre au 1<sup>er</sup> Mars, **supplément 25€**

*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** 

## Menu « Déjeuner » ...

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

29€

Grignotages

&

Entrée + Plat (poisson ou viande)

ou

Plat (poisson ou viande) + Dessert

... à choisir dans le **Menu Création**

&

Mignardises

### **Menu enfant...**

*jusqu'à 12 ans*

19€

Grignotages

&

Poulet « cou nu blanc » de la ferme de la Noë Camillon,  
pommes de terre

&

Dessert autour de la pomme caramélisée

&

Mignardises

*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** 