

Le chef ainsi que toute l'équipe du restaurant vous souhaitent la bienvenue.

Nous élaborons les plats exclusivement dans la cuisine du restaurant à base de produits de qualité, selon la saison et les arrivages.

Depuis l'ouverture du restaurant nous avons tissé un réseau de fournisseurs de proximité et de grande qualité.

Le chef.

« Bon appétit et large soif. »

« Paul Bocuse »

Menu du Déjeuner

(Servi le midi sauf le week-end et jours fériés)

Plat + Dessert : 27€

Entrée + Plat : 29€

(Formule à choisir dans le menu Pempoull)

Menu enfant

Entrée + Plat + Dessert : 20€

(Jusqu'à 12 ans)

-Jambon blanc et Serrano, fruits rouges



Filet de canette, écrasé de pommes de terre.



- Dessert comme les « grands » au choix à la carte.

Menu Pempoull 39€

Pour vous être agréable et vous éviter toute attente :

Nous prenons la commande de votre fromage et de votre dessert en début de repas

*-Emietté de joue et tartare de bœuf, raviole en deux textures.
Sauce vin rouge*

ou

-Thon mi-cuit, citron et agrumes, sauce persil-gingembre.



-Tartare de daurade, velouté de choux fleur à la vanille, asperges vertes.

ou

-Filet de canette poêlé, écrasé de pommes de terre, sauce morilles.



-5 fromages sélectionnés par le chef/confiture du moment. +8€

-Un dessert au choix à la carte.

Menu Nodou à Arvor 57€

Pour vous être agréable et vous éviter toute attente :

Nous prenons la commande de votre fromage et de votre dessert en début de repas

-Terrine de foie gras de canard, Magret de canard fumé par nos soins, pomme Granny Smith, oignons confits.

ou

- Thon mi-cuit, citron et agrumes, sauce persil-gingembre.



- Filet de bœuf, escalope de foie gras poêlée, écrasé de pommes de terre, sauce morilles.

ou

-Lieu jaune cuit à basse température, crème de choux fleur à la vanille, asperges vertes, vinaigrette acidulée



- 5 fromages sélectionnés par le chef/confiture du moment. +8€

-Dessert au choix à la carte.

Menu du Chef 110€

- *Langoustines et magret de canard fumé par nos soins.*



- *Filet de bar, crème de chou fleur à la vanille, vinaigrette acidulée.*



-½ homard, asperges vertes.



- *Filet de bœuf, écrasé de pommes de terre, sauce morilles.*



- *Dessert au choix à la carte.*

Ce menu est servi à l'ensemble de la table.

A LA CARTE

Entrées :

- Emietté de joue et tartare de bœuf, raviole en deux textures.
Sauce vin rouge **18€**
- Thon mi-cuit, citron et agrumes, sauce persil-gingembre. **20€**
- Terrine de foie gras de canard, Magret de canard fumé par nos soins,
pomme Granny Smith, oignons confits. **24€**
- Langoustines et magret de canard fumé par nos soins. **48€**

Plats :

- Tartare de daurade, velouté de choux fleur à la vanille, asperges
vertes. **30€**
- Filet de canette poêlé, écrasé de pommes de terre, sauce morilles. **30€**
- Filet de bœuf, escalope de foie gras poêlée, écrasé de pommes de
terre, sauce morilles. **38€**
- Lieu jaune cuit à basse température, crème de choux fleur à la vanille,
asperges vertes, vinaigrette acidulée **38€**
- homard, écrasé de pommes de terre, asperges vertes, sauce morilles.
69€

Fromages et desserts : 14€

-5 fromages sélectionnés par le Chef/Confiture du moment.



- *Sablé pistache, crème diplomate, fruits rouges poêlés au miel et vinaigre de yuzu. Sorbet citron*



- *Dôme au chocolat grand cru « caraïbes », glacé au cacao. Sorbet passion banane.*

