

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)

-Velouté de potimarron



Filet mignon de porc 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

-Noix de Saint-Jacques poêlées, velouté de potimarron, jambon serrano, crème fermière

ou

** Terrine de foie gras de canard, Magret de canard fumé par nos soins, chutney mangue et pomme +8€*



-Filet d'aiglefin, risotto au haddock fumé, beurre blanc aéré.

ou

-Filet mignon de porc bardé de poitrine fumé, butternut poêlé et lard colonnata, mousseline acidulée carotte et mangue, sauce crème champignons



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

-Un dessert au choix à la carte.

Menu Nodou an Arvor 57€

*-Terrine de foie gras de canard, Magret de canard fumé par nos soins,
chutney mangue et pomme*

ou

- Carpaccio de Saint-Jacques, agrumes, caviar de hareng fumé.

ou

**Langoustines et noix de Saint-Jacques poêlées, velouté de potimarron,
crème fermière +15€*



- Dos de cabillaud, risotto au haddock fumé, beurre blanc aéré

ou

*- Filet de bœuf, escalope de foie gras poêlée, écrasé de pommes de
terre, butternut et lard colonnata, sauce crème champignons*

ou

**Homard bleu rôti au beurre, noix de Saint-Jacques poêlées,
risotto au haddock fumé, beurre blanc aéré. +20€*



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

-Dessert au choix à la carte.

Menu du Chef 110 €

Uniquement sur réservation 48h à l'avance.

- *Langoustines et noix de Saint-Jacques poêlées, velouté de potimarron, jambon Serrano, crème fermière*



- *Ormeaux, escalope de foie gras poêlée, sauce crème champignons*



- *Homard bleu rôti au beurre, risotto au haddock fumé, beurre blanc aéré.*



- *Filet de bœuf, escalope de foie gras poêlée, écrasé de pommes de terre, butternut et lard colonnata*



- *Dessert au choix à la carte.*

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

A LA CARTE

Entrées :

- *Noix de Saint-Jacques poêlées, velouté de potimarron, jambon serrano, crème fermière 20€*
- *Carpaccio de Saint-Jacques, agrumes, caviar de hareng fumé 20€*
- *Terrine de foie gras de canard, Magret de canard fumé par nos soins, chutney mangue et pomme 24€*
- *Langoustines et noix de Saint-Jacques poêlées, velouté de potimarron, crème fermière 48€*

Plats :

- *Filet d'aiglefin, risotto au haddock fumé, beurre blanc aéré. 30€*
- *Filet mignon de porc bardé de poitrine fumé, butternut poêlé et lard colonnata, mousseline acidulée carotte et mangue, sauce crème champignons
30€*
- *Dos de cabillaud, risotto au haddock fumé, beurre blanc aéré 38€*
- *Filet de bœuf, écrasé de pommes de terre, butternut et lard colonnata, sauce crème champignons 42€*
- *Homard bleu rôti au beurre, risotto au haddock fumé, beurre blanc aéré
59€*

Fromages et desserts : 14€

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



- *Tarte au citron vert et agrumes meringuées, sorbet orange sanguine et arlequin.*



-Dôme aux 3 chocolats grand cru. Glace vanille

