



Le chef vous propose des menus demi-pension, principalement basés sur les produits du terroir.

Notre sélection de pains fabrication maison : pain blanc, pain aux céréales, pain complet, pain de campagne cuits au four à bois, ainsi que nos terrines, gratins, poissons et magret de canard fumés.

Les produits de la mer avec lesquels nous élaborons nos menus proviennent de la baie de Saint Brieuc et de la baie d'Erquy.

Coquilles Saint-jacques, huîtres, moules, praires, lieux jaunes, maquereaux, juliennes, cabillauds, rougets.

Nos viandes bovines et porcines proviennent principalement de la ferme « Gaëc la villes marottes » située à Morieux à 25 km de Pléneuf-Val-André .

Ces animaux sont élevés sans antibiotiques et aux farines végétales.

Une partie de **nos légumes** viennent de notre propre production (tomates, salades, courgettes, poivrons, aubergines, ail, fines herbes, etc...) suivant les saisons.

Voir nos exemples de plats plus bas...

Exemples pour les menus « demi-pension »

ENTREES

Les Coquilles Saint-Jacques nature au beurre demi-sel
Les Coquilles Saint-Jacques marinées à l'huile d'olive
Soupe de poissons maison
Les huîtres creuses de la baie
Les moules marinières au beurre blanc
Duo de praires et moules farcies
Le Buisson de Langoustines Mayonnaise
Salade de lardons, fond d'artichaut et œuf poché
Truite fumée sur son lit de salade
Rillettes de maquereaux maison
Terrine de campagne cuite au feu de bois
Crème de choux fleur et ses toasts à l'ail Etc....

PLATS

Pot Au Feu de la Mer aux petits légumes
Filet de Merlu et sa crème de poireaux
Rouget Barbet grillé au vinaigre Balsamique
Tournedos de Lieu Jaune au beurre de Pistou
Brochettes de Coquilles Saint-Jacques au beurre blanc
Filet de cabillaud et sa Vinaigrette Tiède
Brochette de julienne et ses légumes poêlés
Sauté de bœuf au poivrons
Blanquette de veaux à l'ancienne
Grillade de viande et son gratin de pommes de terre Etc....

DESSERTS

Fraise au poivre et basilic ,Tarte à la rhubarbe
Crumble Pommes et Framboises, Fondant au chocolat,
Carpaccio d'Ananas et son caramel à l'orange
...

Et sur commande avec supplément

*Plateau de Fruits de Mer**

Huîtres, Langoustines, Crabes, Crevettes rose, Bigorneaux, Bulots, Amandes
(Selon arrivage)
25 euros / personne en supplément

*Le Homard Breton**

Grillé, Flambé à la fine champagne et ses deux sauces
5 euros les 100g en supplément (minimum 500g)

*Ormeaux**

Ormeaux de la côte de Granit Rose rôtis au beurre d'ail
Accompagnés de Haricots type Soissons
21 euros / personne en supplément

Cotes de bœuf grillées au feu de bois
15 euros / personne en supplément

**minimum de 2 personnes*

« De toutes les passions, la Seule vraiment respectable me paraît être la gourmandise » **Guy de Maupassant**