



MENU DU MOULIN

Entrée-Plat-Dessert 37.00€
Entrée-Plat ou Plat-dessert 32.00€
Plat principal 25.00€

ENTRÉE AU CHOIX

Eclair de Foie Gras à la Pomme
Roulade de Crabe au Citron Yuzu
Tartare de St Jacques et Bisque de Langoustines
Tomate d'Antan et Burratina, Coppa façon Gaspacho

PLATS AU CHOIX

Pavé de Lieu et son croustillant aux Herbes sauce tartare tiède
Filet de Bar aux Moules sauce à la Badiane safranée
Magret de Canard au Kumquats et Croquette de
Pommes de Terre
Entrecôte Charolaise origine France au Poivre de Sichuan
Pommes Frites (supt de 5€)
Tagliatelles artisanales aux Légumes de Saison sauce au Curry
Breizh

DESSERTS AU CHOIX

Crème brûlée à la vanille Bretonne
Pavlova Fraise et sa crème au Basilic
Carré Chocolat et sa Tuile de Sarrasin
Baba au Rhum à la Mangue et caramel Beurre salé
Verrine Bretonne
(pommes caramélisées, glace caramel beurre salé,
biscuit breton et fromage blanc)

**Assortiment de 3 Fromages
Bretons
8.00€**



**MENU DES RANDONNEURS
DU LUNDI AU SAMEDI
30€**

Œuf Mimosa revisité

Suprême de Poulet noir sauce au Cidre

Verrine Bretonne
(pommes caramélisées, glace
caramel beurre salé, biscuit breton
et fromage blanc)

MENU ENFANT

15.00€
(moins de 10 ans)

Poulet pané et Frites
Moelleux au Chocolat ou Glace

Nous nous engageons autant que possible
à travailler des produits issus de circuits
courts

Nous ne cuisinons pas Vegan.

Tomme et Petit Moulin de Gévezé
Gousses de Vanille de St Pol de Léon
Bières Blanche et ambrée de Plouasne
Cidre de Plerguer
Lait de Lorient