



# MENU DU MOULIN

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

## ENTRÉE AU CHOIX

Foie Gras Mi-cuit Maison et compotée de Pommes-Figues et son Toast  
Noix de St Jacques snackées, Flan de Butternut et Curry Breton  
Paris Brest de Caille braisée et caviar d'Aubergines et Tomates confites

## PLATS AU CHOIX

Quasi de Veau basse température, Mozzarella Fumée et Champignons des Bois  
Filet de Sandre aux Petits légumes et Ragoût de Cocos de Paimpol

**LES PLATS CI-DESSOUS GÈNÈRENT UN SUPPLÈMENT DE 5€  
SUR LA CARTE  
(SERVIS LE WEEKEND SEULEMENT)**

Filet de St Pierre, Pommes de Terre safranées et crème de Langoustines  
Jarret d'Agneau confit, medley de Légumes d'hiver et Sarrasin grillé  
Tournedos de Bœuf VBF, sauce au au Cognac Poivré, galette de Pommes de Terre

## DESSERTS AU CHOIX

Douillon de Pomme au Caramel Beurre salé  
Autour du Chocolat  
(Entremet Chocolat, Mousse Chocolat et glace Chocolat)  
Finger Mandarine Spéculoos  
Crème brulée à la vanille Bretonne

**Assortiment de 3 Fromages  
Bretons  
8.00€**



# MENU ENFANT

*(moins de 10 ans)*

15.00€

Poulet pané et Frites  
Moelleux au Chocolat ou Glace

OPTION VEGETARIENNE SUR COMMANDE  
Nous ne cuisinons pas VEGAN

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

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