

# MENU

Le menu choisi doit l'être pour l'ensemble de la table

109€ (7 plats)

94€ (6 plats)

79€ (5 plats)

49€ (3 plats, uniquement le midi en semaine et hors jours fériés)

29€ (menu enfant, 2 plats)

« A travers plusieurs plats le chef vous emmène à la découverte de son histoire et des richesses de Brocéliande »

En supplément de votre menu et réalisé en salle:

Homard bleu flambé au whisky breton 30€

Chariot de fromages affinés 15€

Crêpes aux pommes flambées façon Gérard Le Villo 10€

*Liste des allergènes que nos plats peuvent contenir :*

*Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, Kamut ou leurs souches hybrides) et produits à base de ces céréales, Œufs et produits à base d'œuf, Poissons et produits à base de poisson, Lait et produits à base de lait, Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, noix de macadamia, noix du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/L (exprimés en SO<sub>2</sub>), Arachides et produits à base d'arachides, Crustacés et produits à base de crustacés, Soja et produits à base de soja, Céleri et produits à base de céleri, Moutarde et produits à base de moutarde, Graines de sésame et produits à base de graines de sésame, Lupin et produits à base de lupin, Mollusques et produits à base de mollusques...*

# NOS PRODUCTEURS



- Maxence de « Petrossian » pour les œufs de poissons- Aquitaine- (Angers) 127 km
- Sylvain de « France Haliotis » pour les ormeaux (Plouguerneau) 196 km
- Jeff de « Maison Quintin » pour les huîtres et coquillages (St Philibert) 75 km
- Jean-Marie de « Les Algues du Croisic » pour les algues et herbes marines (Le Croisic) 74 km
- Lionel de « Maison Charteau » pour le sel (Guérande) 68 km
- Christophe « criée de St Malo » pour les poissons de ligne (St Malo) 81 km
- Arnaud de la « Ferme de la Noé Camillon » pour les volailles et les œufs (Guer) 5 km
- Fabrice de « Fabrice Le Meur » pour les pigeons, cailles et lapins (St Barthélémy) 69 km
- Christophe de la « Ferme du Luguen » pour le foie gras et les canards (Maure de Bretagne) 10 km
- Aulne de la « Ferme Pradenn » pour le porc bio (Melesse) 47 km
- Sabine et Frédéric de « Maison Masse » pour les abats (Nantes) 88 km
- Philippe de « Cerf de haute Brocéliande » pour les gibiers (Boisgervilly) 37 km
- Didier de « TG Viande » pour le Bœuf Breton (Rennes) 43 km
- Céline et Dominique de la « Ferme de Gourhert » pour les légumes et fruits (Ploërmel) 21 km
- Anne de « Agari breizh » pour les champignons (Moustoir-Remungol) 59 km
- Hélène et Daniel de « Des heures dehors » pour les herbes et fleurs (Ploërmel) 30 km
- Benoît et Maxime de la « Ferme des Ecotones » pour le beurre, le lait, la crème et Fromage (Guer) 3 km
- Carlos de « Equacacao » pour le chocolat responsable (Laval) 100 km
- Jean-Briac et Elena de « Leman vanille » pour la vanille –Madagascar- (Breton d'origine)
- Famille Bouzat de « SDPF » pour les huiles, vinaigre, miel, truffes, épices, fruits secs... (Mont-Dol) 79 km
- Jean-Pierre Cloteau pour la farine de blé, le sarrasin et les huiles (Bain-de-Bretagne) 34 km
- Emilie de « Michard restauration » pour l'hygiène et autres besoins (Theix) 50 km
- Nicolas de « Nicolas Supiot » pour les huiles et céréales (Maure de Bretagne) 10 km
- Christian de « Les épices de Cahan » pour les poivres de Kâmpôt (Langon) 31 km
- Nelly et Danilo pour le safran (Mauron) 23 km
- Séverine et Frédéric de « DYLY noisette » pour les noisettes (Guilliers) 30 km
- Christian de « Christian Lember » pour les vins, jus de fruits et spiritueux –Dans le monde- (Meucon) 52 km
- Aulne de la « Ferme Pradenn » pour les jus de pommes et cidres (Melesse) 47 km
- Albane de « IOZ » pour l'eau (Vannes) 55 km