

# Menu

Les producteurs locaux mis à l'honneur dans nos menus:

Aude et Yannick « Potager de Trélo » (légumes Bio), Hélène et Daniel « Des Heures Dehors » (herbes et fleurs comestibles), Alain Chotard (légumes Bio), Benoit et Maxime « La Ferme des Ecotones » (crèmerie et beurre), Emmanuel et Olivier « Fromagerie Kerouzine », Benoit MIN Nantes (Gibiers), Christophe « Criée de St Malo » (poissons) et Gladys & David « Le pain du coin ».

## Menu Tiegezh (8 plats) 120€

### Menu Signature (6 plats) ✂ 95€

### Menu Création (4 plats) ✂ 65€

✂ ✂ Huître fumée, sabayon au timanoix ~	35€
✂ Langoustine crue, caviar à l'huile d'agrumes ~	75€
Ormeaux grillés, salsifis au beurre d'algues ~	60€
✂ Saint Jacques dorées, topinambour au café ~	45€
✂ ✂ Homard rôti, champignons à la citronnelle ~	55€
Filet de chevreuil, navet aux cuisses confites ~	50€
Plateau de fromages affinés ou frais ( <i>en supplément</i> ) ~	12€
✂ ✂ Poire au sirop d'érable et caramel de bière ~	15€
✂ ✂ Arlette au café et mandarine	15€

## PRIX CARTE

(servi en portion carte)

### Menu Déjeuner (hors weekends et jours fériés) 30€

Entrée, plat et dessert du moment. Laissez-vous guider par le Chef.

Menu Déjeuner + 1 verre de vin + 1 café 40€

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>), **Arachide** et produits à base d'arachide, **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.

7, Place de la gare 56380 GUER – [www.maisontiegezh.fr](http://www.maisontiegezh.fr) – 02 97 22 00 26



TABLES &   
SAVEURS   
BRETAGNE 