

Menu

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

Le Grand Voyage celtique 99€
l'ensemble des plats

Le Voyage celtique 69€ ☒

☒ Légume de Céline au blé noir breton, jaune d'œuf confit et vinaigrette celtique

~

☒ Pêche de ligne de nos côtes bretonnes et condiment du moment

~

Légume du coin façon Gégé, beurre monté à l'anguille et caviar Royal

~

Crustacé de nos côtes bretonnes rôti aux sucs de carapaces et bouillon végétal

~

☒ Viande locale mijotée au sautoir et jus gras

~

Plateau de fromages de Marion et condiment (supp. 15€)

~

☒ La vanille de JB comme on aime toute en gourmandise

~

☒ Douceur au miel d'ici et fruits frais

Le petit voyage 39€
uniquement le midi en semaine, hors jours fériés
menu surprise composé par le chef en 3 plats

Le voyage des petits 19€
jusqu'à 12 ans, 2 plats sélectionnés par le chef

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, **Ceufs** 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 SO₂), **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 et amis

100% de nos producteurs sont à moins de 200 km, 90% à moins de 100 km et 50% à moins de 50 km.
Seuls les produits secs peuvent venir du monde entier et transportés par bateau avec une démarche responsable.

Nous tenons à être éco-responsables et 100% de nos produits frais sont sourcés en local.

Marée :

- Patrice « Finistère Marée » pour les poissons et crustacés (Mordelles) 28 km
- 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

Viande :

- 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
 - Sébastien de « Gaec Phsian » pour le bœuf Wagyu (Maure de Bretagne) 10 km
- Christophe de la « Ferme du Luguen » pour le foie gras et les canards (Maure de Bretagne) 10 km
 - Laurence de « CAPG » pour le porc bio (Carentoir) 10 km
 - Aulne de la « Ferme Pradenn » pour le porc bio (Melesse) 47 km
 - Lise-Chloé de la « Ferme de la rabine » pour l'agneau (Augan) 12 km
 - Sabine et Frédéric de « Maison Masse » pour les abats (Nantes) 88 km
- Céline et Dominique de la « Ferme de Gourhert » pour les veaux (Ploërmel) 21 km
 - Philippe de « Cerf de haute Brocéliande » pour les gibiers (Boisgervilly) 37 km
 - Didier de « TG Viande » pour le Bœuf Breton (Rennes) 43 km

Végétal :

- 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*
**(ils s'occupent également du potager du restaurant)*

Crèmerie :

- Benoît et Maxime de la « Ferme des Ecotonnes » pour le beurre, le lait, la crème et Fromage (Guer) 3 km

Economat :

- 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
 - Vincent 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

Liquide :

- Christian de « Christian Lambert » 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
 - Samuel de « Nespresso équitable **BIO** » pour le café