

Menu-Carte Mor Braz

***Proposition de plats du terroir**

Entrée Plat Dessert 29€

Formule Entrée Plat ou Plat Dessert 23,50€

Foie Gras maison et sa compotée d'oignons

9 huitres de Banastère N°3*

Salade folle : foie gras, magrets fumés, gésiers

Verrine de crabe aux cocos de Paimpol*

Ris de veau aux cèpes sur lit de salade *

Filet de Bar rôti sauce Vierge (suppl 3€)*

Filet de Cabillaud à l'Andouille*

Médallions de lotte sauce américaine*

**Côtes d'agneau poêlées au jus de thym
(origine France)**

Filet de bœuf sauce poivre (Origine France)

Assiette de fromages

Carpaccio d'ananas et sorbet noix de coco

Mille feuille aux fraises de la Presqu'île *

Charlotte au chocolat

Trilogie de fraise de la presqu'île*

Crème Brulée

Le menu suit les saisons et change régulièrement.

La liste de nos fournisseurs est affichée dans le hall du restaurant

12/09/2011

Formule déjeuner Mor Bihan

Entrée Plat Dessert 20€

Formule Entrée Plat /

Ou Plat Dessert 14,80€

Pâté breton maison*

Cocktail de crevettes

Salade de gésiers

Foie de Veau au vinaigre de framboise

Steak de Requin sauce gingembre

Délice chocolat aux fruits d'automne*

Crème brûlée *

Le menu suit les saisons et change régulièrement.

La liste de nos fournisseurs est affichée dans le hall du restaurant

Plateau de Fruits de mer

Fruits de mer frais breton

Tous nos plateaux sont à commander 24H à l'avance

- Plateau de fruits de mer

Huîtres de Banastère N°3 (6) , Langoustines (5),
Tourteaux (un demi), Palourdes, Bulots,
Bigorneaux, Crevettes

42€ par personne

- Homard Grillé Environ 500g pièce

45€ par personne