RESTAURANT LE 22

COLLÈGE CULINAIRE DE FRANCE

MENUS

Escapade (Uniquement le midi) — 28€
Plat - Dessert
(Plats siglés de ** dans la carte)

Bistronomique (midi & soir) — 40€
Entrée - Plat - Dessert
(Plats siglés de ** dans la carte)

Enfant (8/10 ans) — 13€
Filet de Poulet ou Filet de Cabillaud
Pot de glace artisanale

ENTREES

Truite Bretonne fumée** — 12€
Skyr aux herbes et petits légumes

Jambon de Vendée ** — 12€
Houmous de coco de paimpol et condiments

Foie Gras de Canard Breton — 16€
Chutney de figues maison

PLATS

Filet de Bar** — 22€
Purée de patate douce, chou romanesco, tomate cerise et créme au curry

Filet de Poulet Français ** — 22€
Risotto crémeux, copeaux de parmesan, girolles au beurre et jus de volaille

Saint Jacques de Saint Brieuc — 28€
Taglioni à l'encre de seiche, céleri confit au miel, crème au chorizo et pesto d'épinard

Filet de Boeuf Francais — 30€
Gratin dauphinois maison, jus corsé

DESSERTS

Chocolat crémeux ** — 11€
Biscuit noisette sans gluten, glace à la vanille

Pomme rôtie au four ** — 11€
Sablé breton, glace à la vanille et chantilly

Figues violettes rôties au miel ** — 11€
Biscuit amande, glace à la vanille et chantilly