

M E N U S

Inspiration (Uniquement le midi).

Proposition à l'ardoise

Entrée - Plat - Dessert 28€

Entrée - Plat OU Plat - Dessert 24€

Bistronomique (midi & soir).

Entrée - Plat - Dessert 40€

(**au choix dans la carte)

Enfant (jusqu'à 8/10 ans).

Plat - Dessert 13€

Filet de poulet ou filet de cabillaud

Ecrasé de pomme de terre.

Pot de glace artisanale

(Vanille, fraise, chocolat, caramel, citron, mangue)

E N T R É E S

Gravlax de Saumon maison,
Tzatziki et petits légumes ** 13€

Coppa de porc, houmous de pois
chiche, artichauds confits et
parmesan ** 13€

Mozzarella burrata, salade de
tomates de la ferme et pesto ** 13€

Tartare de noix de Saint Jacques,
Chou japonais et condiments 16€

Foie gras de canard Breton,
Chutney maison 16€

Restaurant Le 22

PLATS

Dos de Cabillaud,
Purée de pomme de terre, légumes
grillés et crème au safran d'ici ** 24€

Filet de Poulet Français,
Risotto crémeux, olives noires, tomates
cerises, parmesan et pesto** 22€

Andouille de Guémené,
Sarrasin crémeux à la moutarde et
Huile verte** 22€

Noix de Saint Jacques de St Brieuc,
Taglioni à l'encre de seiche, tomates
cerises et crème au basilic 28€

Filet de Bœuf Français,
Gratin dauphinois, jus corsé 30€
Supplément Foie gras poêlé +6€

Homard Breton (Selon arrivage)
Taglioni à l'encre de seiche,
Légumes grillés et bisque de homard 38€

DESSERTS

Chocolat crémeux,
Biscuit noisette sans gluten, praliné
et glace à la noisette** 12€

Pomme rôtie au four,
Sablé breton, glace au caramel
beurre salé et chantilly ** 11€

Fruit de saison,
Biscuit amande sans gluten, glace à
la vanille** 11€

Vanille de Paimpol,
Beurre de cacahuète, spéculos, glace
au chocolat** 12€

Restaurant Le 22