

## M E N U S

### Inspiration (Uniquement le midi).

Proposition à l'ardoise

Entrée - Plat - Dessert 28€

Entrée - Plat OU Plat - Dessert 24€

### Enfant (jusqu'à 8/10 ans).

Plat - Dessert 13€

Filet de poulet ou filet de cabillaud

2 boules de glaces artisanales

### Bistronomique (midi & soir).

Entrée - Plat - Dessert 40€

(\*\*au choix dans la carte)

## E N T R É E S

Foie gras de canard Breton,  
Chutney et condiments 16€

Tartare de noix de Saint Jacques,  
Achard de légumes 16€

Gravlax de Saumon maison,  
Skyr aux herbes et asperges vertes\*\* 13€

Canard confit sur pain brioché  
Légumes croquants\*\* 13€

*Restaurant Le 22*

## PLATS

Dos de Cabillaud,  
Purée de pomme de terre, légumes  
printanier et crème infusé aux épices  
douces\*\* 24€

Filet de Poulet Français,  
Risotto crémeux, asperges vertes et  
pesto rouge\*\* 22€

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

Noix de Saint Jacques de St Briec,  
Taglioni à l'encre de seiche, tomates  
cerises et crème de chorizo 26€

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

## DESSERTS

Chocolat crémeux,  
Biscuit noisette sans gluten, glace à  
la vanille\*\* 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\*\* 12€