



Restaurant - Le 22 -

CUISINE D'INSPIRATION SAISONNIÈRE

NOS MENUS

Petit fils d'agriculteur et soucieux de l'héritage que je laisserai à mes deux petits garçons, la plupart des produits que nous travaillons ici sont frais et viennent de Bretagne, ou de France.

Car, si travailler la terre est un savoir faire, cuisiner en est un aussi, nous le respectons en proposant une à deux cartes par saison pour suivre au mieux les récoltes et la saisonnalité.

Alors oui, ici vous ne trouverez pas de menu "imbattable" qui ne rémunère ni le travail, ni le savoir faire de notre région.

*Je vous souhaite un agréable moment,
Baud Ludovic*

Menu Macareux 28€

-1 Plat au choix à la carte

-1 Dessert au choix à la carte

La commande du dessert doit être prise en début de repas.

Menu Bistronomique 38€

-1 Entrée au choix à la carte

-1 Plat au choix à la carte

-1 Dessert au choix à la carte

La commande du dessert doit être prise en début de repas.

Menu enfant 12€ (jusqu'à 8/10 ans)

-1 Filet de Poulet et gratin de pommes de terre

-2 Boules de glace



Restaurant - Le 22 -

CUISINE D'INSPIRATION SAISONNIÈRE

NOS ENTRÉES

*-Foie gras de canard Breton, brisure de spéculos et chutney de
figues violettes*

(Domaine de Lanvaux - Lauzach Morbihan)

15€

-Gravelax de saumon maison, houmous au mélange d'épices Canot

Zant Ivy, chutney de poire au miel

et émulsion moutarde-yuzu

(La case aux épices - Paimpol)

15€

*-Fromage frais de la ferme, crème de pleurotes, huile de chanvre,
crumble à la châtaigne, éclats de noisettes et pignons de pin*

(Lait Bréhatines - Ile de Bréhat)

(La belle Noé - Trémuson)

12€



Ile de Bréhat



Restaurant - Le 22 -

CUISINE D'INSPIRATION SAISONNIÈRE

NOS PLATS

*-Noix de Saint Jacques de Saint Brieuc, risotto au parmesan,
julienne de carottes et poireaux, pesto d'épinard et crème douce au
curry*

(La Case aux épices-Paimpol)

24€

*-Suprême de Poularde Française, effeuillé de pomme de terre aux
cèpes, crème au foie gras et condiment de marrons et lardons*

22€

*-Filet de Bar, purée de butternut au beurre, céleri boule confit au
miel et crème de safran des Cotes d'Armor*

(Rucher de Fées mères - Quimper Guezennec)

22€



Ile de Bréhat



Restaurant - Le 22 -

CUISINE D'INSPIRATION SAISONNIÈRE

NOS DESSERTS

-Pomme rôtie au beurre, sablé breton maison, caramel au beurre salé, crème chantilly et glace à la vanille

10€

-Crèmeux au chocolat, caramel au beurre salé, biscuit chocolat-noisette sans gluten et glace au chocolat

10€

-Mousse à la vanille des Cotes d'Armor, gel à la mangue, biscuit tendre aux amandes et ananas rôti

(Vanille d'Armor - Paimpol)

10€



Ile de Bréhat