

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 38€
(* au choix dans la carte)

Homard (selon arrivage)
Entrée - ½ Homard - Dessert 60€
(Vendu pour 2 minimum)
Homard entier +20€

E N T R É E S

Foie gras de canard Breton,
Chutney maison 15€

Tartare de noix de Saint Jacques,
Légumes croquants 15€

Gravlax de Truite Française,
Tzatziki aux algues** 13€

Fromage frais (Lait Bréhatines)
Légumes de saison** 12€

Salaison de filet mignon de porc,
Houmous de pois chiche** 12€

Printemps 2025

Restaurant Le 22

PLATS

Dos de Cabillaud,
Purée de pomme de terre, légumes
printanier et crème au safran des
Cotes d'Armor** 23€

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 Brieuc,
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
chocolat** 12€

Pomme rotie au four,
Sablé breton, glace caramel beurre
salé
et chantilly ** 10€

Fruit de saison,
Biscuit amande sans gluten, glace
vanille** 10€

Printemps 2025

Restaurant Le 22