RESTAURANT LE 22

COLLÈGE CULINAIRE DE FRANCE

MENUS

Inspiration (Uniquement le midi) — 28 €
Proposition à l'ardoise entrée - plat - dessert

Inspiration (Uniquement le midi) — 24 €
Proposition à l'ardoise entrée - plat ou plat - dessert

Bistronomique (midi et soir) — 38 €
Entrée - Plat - Dessert (**au choix dans la carte)

Enfant (8/10 ans) — 12 €
Filet de Poulet ou Filet de Cabillaud
2 boules de glaces artisanales

ENTRÉES

Gravlax de Saumon ** — 13 €
Tzatziki aux algues, émulsion moutarde

Burrata crémeuse ** — 13 €
Velouté de cèpes, lardons et oignons frits

Coppa Italienne** — 13 €
Légumes grillés & Houmous de pois chiche

Foie Gras de Canard Breton — 15 €
Chutney maison

Carpaccio de Saint Jacques de St Brieuc — 15 €
Légumes croquants

PLATS

Dos de Cabillaud ** — 23 €
Purée de céleri et noisette, pesto d'épinard et crème réduite **

Filet de Poulet Français ** — 22 €
Risotto crémeux aux champignons, jus de volaille

Andouille de Guémené ** — 22 €
Risotto de sarrasin à la moutarde et huile verte

Noix de Saint Jacques de Saint Brieuc — 26 €
Taglioni à l'encre de seiche, crème au chorizo

Filet de Bœuf Français — 30 €
Gratin dauphinois maison, jus corsé
Supplément foie gras poêlée +6€

DESSERTS

Chocolat crémeux et noix de pécan ** — 12 €
Biscuit noisette sans gluten, glace au chocolat

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

Figues violettes rôties au miel ** — 12 €
Biscuit chataigne sans gluten, glace à la vanille