



## MENU DECOUVERTE



**29 €**

Crumble de courges - vieux parmesan  
Sorbet de potimarron et wasabi – chips de lard  
Crumble of squash - old Parmesan cheeses,  
Sorbet of pumpkin and wasabi

Pressé de queue de bœuf  
Glace moutarde – émulsion de champignons grillés  
Oxtail – mustard ice cream – fry mushroom emulsion

Crêpenettes de tourteau  
Champignons des bois – jus au vinaigre de truffes  
Crab crepes, mushroom, truffle vinegar juice



Pot au feu de la mer – crème safranée  
Mixt fish with season vegetables – Safran sauce

Suprême de volaille  
Ecrasé de pomme de terre et céleri – jus au vin jaune  
Supreme of poultry with mashed potato and celery and yellow wine juice

Filet de bœuf français (suppl. 5 €)  
Jus au vin rouge et poivre de Madagascar  
Beef tenderloin with red wine sauce



Les délices du Saint-Laurent  
Saint-Laurent's delights

### FORMULE à 16 €

Entrée – Plat  
Plat – Dessert

Servi au déjeuner  
Du lundi au samedi  
(Sauf jours fériés)

### Menu enfant à 11 €

Servi jusqu'à 10 ans

Steak frites  
ou pêche du jour

Glace



## MENU PLAISIR



**39 €**

Médailon de foie gras  
Poire confite – pain grillé

Foie gras home-cooked medallion with pear chutney-toast

Noix de Saint-Jacques dorées  
Tatin d'endives – jus au vinaigre de mangue  
Scallops with chicories – mango vinegar sauce

Saucisse de Morteau en brioche  
Chantilly aux morilles – réduction au Macvin  
Saucisse de Morteau in a brioche, mushrooms whipped cream

8 huîtres creuses n°3 de la Forêt Fouesnant  
8 local oysters



Filet de bœuf français  
Jus au vin rouge et poivre de Madagascar  
Beef tenderloin with red wine sauce

Magret de canard  
Mousseline de rutabagas et châtaignes  
Jus au vinaigre de cidre et miel de chez nous  
Duck with mashed swedes and chestnut – honey and cider vinegar sauce

Filet de bar cuit sur peau – croûté aux graines  
Ecrasé de pommes de terre – jus aux épices  
Brill filet – seed crust with crushed potatoes and chestnut sauce



Ronde des fromages (suppl. 6€)  
Cheeses assortment



Les délices du Saint-Laurent  
Saint-Laurent's delights



## MENU GOURMET



49 €

Médailon de foie gras  
Poire confite – pain grillé

Foie gras home-cooked medallion with pear chutney-toast

Noix de Saint-Jacques dorées  
Tatin d'endives – jus au vinaigre de mangue  
Scallops with chicories – mango vinegar sauce

Saucisse de Morteau en brioche  
Chantilly aux morilles – réduction au Macvin  
Saucisse de Morteau in a brioche, mushrooms whipped cream

8 huîtres creuses n°3 de la Forêt Fouesnant  
8 local oysters



Demi-Homard grillé  
Jus au corail

Half of Lobster roasted with vegetables  
And seafood sauce

Légumes du moment



Ronde des fromages (suppl. 6 €)  
Cheeses assortment



Les délices du Saint-Laurent  
Saint-Laurent's delights

**LES ENTREES/ STARTERS**

Crumble de courges - vieux parmesan - sorbet de potimarron et wasabi, chips de lard Crumble of squash - old Parmesan cheeses, sorbet of pumpkin and wasabi	13 €
Pressé de queue de bœuf, Glace moutarde – émulsion de champignons Oxtail – mustard ice cream – fry mushroom emulsion	13 €
Crêpenettes de tourteau - Champignons - jus au vinaigre de truffes Crab crepes, mushroom, truffle vinegar juice	13 €
Noix de Saint-Jacques dorées - Tatin d'endives – Jus au vinaigre de mangue Scallops with chicories – mango vinegar sauce	18 €
Médailon de foie gras, Chutney de poires – pain grillé Foie gras home-cooked medallion with pear chutney-toast	18 €
Saucisse de Morteau en brioche - chantilly aux morilles réduction au Macvin Saucisse de Morteau in a brioche, mushrooms whipped cream	18 €
6 huîtres creuses n°3 de la Forêt Fouesnant 6 local oysters	15 €

**LES POISSONS / FISHES**

Sole “belle meunière” Sole with lemon and butter sauce	38 €
Pot au feu de la mer – crème safranée Mixt fish with season vegetables – Safran sauce	27 €
Filet de bar cuit sur peau – croûté aux graines Ecrasé de pommes de terre – jus aux épices Brill filet – seed crust with crushed potatoes and chestnut sauce	29 €
Demi-Homard grillé - Jus de crustacés au Kari-Gosse Half of Lobster roasted with Kari-Gosse “local spices” and seafood sauce	38 €

*Tous nos prix sont nets, TVA incluse, service compris*

**LES VIANDES/ MEATS**

Filet de bœuf français au beurre maître d'hôtel Beef tenderloin with butter and parsley	29 €
Filet de bœuf français à l'arôme de truffes Beef tenderloin with truffle sauce	30 €
Filet de bœuf français – Jus au vin rouge et poivre de Madagascar Beef tenderloin with red wine sauce	29 €
Suprême de volaille Ecrasé de pomme de terre et céleri – jus au vin jaune Supreme of poultry with mashed potato and celery and yellow wine juice	26 €
Magret de canard - mousseline de rutabagas et châtaignes Jus au vinaigre de cidre et miel de chez nous Duck with mashed swedes and chestnuts – honey and cider vinegar sauce	29 €

**LES DELICES DU St LAURENT/SAINT-LAURENT'S DELIGHT**

Nougat glacé au coulis de fruits rouges Nougat ice in red berry sauce	8 €
Crème brûlée	8 €
Breizh - digest (sorbet pomme, Lambig) Apple ice-cream with Lambig	8 €
La dame du Saint-Laurent Vanilla ice-cream with hot chocolate on the top	6 €
Ronde des fromages Assortment of cheeses	7 €
Assiette de gourmandises Saint-Laurent's delights	8 €
Profiteroles	8 €

