Le Déjeuner du Castel

Tous les jours de 12h00 à 14h00

A partager :

Huîtres de l'Atelier de l'Huître à Trébeurden	les 6	17€
	les 12	32€
Planche de charcuterie		22€
Planche de fromages de la Maison Bordier		22€

A la carte :

Velouté de saison	10€
Tartare de poisson, gaspacho betterave, granny smith, citron	12€
Saucisson brioché, sauce tartare	10€
Pièce de cochon, déclinaison de céleri, jus de viande au soja	25€
Pêche du jour, légumes de saison, sauce beurre blanc	25€
Patate douce rôtie, feta, condiment citron, lait ribot	20€
Opéra exotique, brunoise de mangue, sorbet mangue	10€
Poire au vin, crumble sablé breton, sorbet poire	10€
Entremet noisette, glace caramel	10€

Menu Déjeuner

Formule Entrée - Plat ou Plat - Dessert : 32€

Formule Entrée - Plat - Dessert : 38€

Velouté de saison

Tartare de poisson, gaspacho betterave, granny smith, citron

Saucisson brioché, sauce tartare

***

Pièce de cochon, déclinaison de céleri, jus de viande au soja

Pêche du jour, légumes de saison, sauce beurre blanc

Patate douce rôtie, feta, condiment citron, lait ribot

***

Opéra exotique, brunoise de mangue, sorbet mangue

Poire au vin, crumble sablé breton, sorbet poire

Entremet noisette, glace caramel

Pour les enfants

(jusqu'à 12 ans)

Formule Plat - Dessert à 18€

Viande ou Poisson
Légumes de saison
***
Coupe de glace (2 boules) ou Mi-cuit au chocolat

La liste des produits contenant des allergènes est disponible sur simple demande
Prix Nets TTC – service compris
Viande d'origine UE