



LA SALICORNE

Notre chef, vous propose une carte simple & délicieuse à base de produits frais. Tous ses plats sont élaborés selon les arrivages et réalisés « maison » et minute.

**Menu Beaussais à 29,50€ \***

(1 entrée, 1 plat et 1 dessert)

*\* A choisir dans nos plats à la carte*

**Menu Enfant (jusqu'à 12 ans) à 13,50€ \***

*\* A voir avec notre Maitre d'hôtel*

## LA CARTE DU MOMENT

### ENTRÉES .....9. 00€

- Terrine de foie-gras\* maison au Calvados, chutney de pommes aux épices (supplément 3.00€). ☺ *\*De la Ferme de Planguenoual*
- Tartare de St Jacques et fruit de la passion. ☺
- Soupe de céleri, huile de truffe et émulsion parmesan. ☺
- Assiette d'huîtres de St Jacut, beurre à la salicorne. ☺

### PLATS .....20. 50€

- Dos de cabillaud poché, coco de Paimpol au lard. ☺
- Dorade royale, risotto au potiron. ☺
- Suprême de pintade sauce forestière, gratin dauphinois et girolles. ☺
- Filet de bœuf, sauce vin rouge et foie gras, duo de potiron. ☺
- Risotto aux champignons de saison. (Végétarien) ☺

### DESSERTS (Merci de commander en début de repas).....8. 50€

- Trilogie des fromages de la maison Darley
- Dôme chocolat noir, caramel au beurre salé et spéculos. ☺
- Finger noix de coco, confit de framboise et pistache. ☺
- Tartelette exotique ☺
- After Eight revisité. ☺