

Au Relais du Porhoët

MENU ENTRE AMIS à 23 € ou 28 € avec fromage

La Basse-cours **V**

Œuf parfait bio guillérois, magret fumé, nid de rösti au thym citron, crème onctueuse

Les 8 huîtres au naturel ou les 6 huîtres chaudes à la crème de poireaux

Carpaccio de tomates anciennes et crème montée de chèvre bio de Campénéac **V**

La Triade d'aubergine **V**

Velouté d'aubergine et poivron, caviar d'aubergine, aubergine confite

~

Dos de cabillaud au kari gosse, risotto de kasha et dentelle de sarrasin **V**

Le retour de pêche au beurre citronné

Filet de canette au vinaigre de Xérès et au miel

Dessus de palette de bœuf charolais, fondue d'échalote

~

Dessert (Voir liste)

MENU GASTRONOMIQUE à 33 € ou 38 € avec fromage

Le Péché mignon du Porhoët

Foie gras de canard, saumon fumé, carpaccio de Saint-Jacques, huîtres chaudes

Noix de Saint-Jacques snackées, salade de fèves, vinaigrette passion

Foie gras de canard, figuette sauvage confite

Tartare de la mer aux oignons de Roscoff, condiments persil et framboise

La dizaine d'huîtres au naturel

~

La sélection du tripièr (*Abats du moment, cuisinés selon l'envie du chef*)

Bavette de bœuf Angus au poivre de Sichuan

La symphonie du pêcheur au pistil de safran (*Assortiment de poisson selon arrivage*)

Filet de Saint-Pierre à la crème de Champagne

~

Dessert (Voir liste)

V Plat végétarien, végan ou option végétarienne possible. N'hésitez pas à nous poser vos questions, nous nous ferons un plaisir de vous répondre.

Au Relais du Porhoët

Le choix de nos desserts

La gourmandise du Porhoët : Assortiment de desserts 8,50 €

(Supplément de 2 € au menu à 11 € et 14,80 €)

Le plaisir du jardinier 6,60 €

Financier carotte, panna cotta carotte orange et granola curcuma, sorbet acidulé

Crumble tiède du moment et sa boule de glace 6,60 €

Soufflé aux fruits de la passion et framboises 6,60 €

Moelleux au chocolat noir de Tanzanie, glace chocolat blanc 7,50 €

(Supplément de 2 € au menu à 11 € et 14,80 €)

Millefeuille de tradition 6,60 €

Trilogie de crèmes brûlées 6,60 €

yuzu, vanille, pistache

Ananas frais nature ou au kirsh 5,00 €

Glaces et sorbets (au choix 3 boules) 6,00 €

Vanille, caramel, café, chocolat noir, chocolat blanc, palet breton

Pomme, citron vert, fraise, cassis, fruit de la passion

Formule du jour entrée + plat + dessert à 14,80 €

Formule du jour entrée + plat ou plat + dessert à 11,00 €

Servies midi et soir, hors week-end et jours fériés

MENU ENFANT à 9,50 €

Boisson au choix : Coca-Cola, jus d'orange, limonade, sirop à l'eau

Hors d'œuvre varié

~

Steak poêlé

ou

Filet de poisson

(Plats accompagnés de légumes)

~

Glace, sorbet ou marquise au chocolat