

Service de la restauration

**Liste des plats pouvant être proposés dans le cadre
de la demi-pension.**

- Les plats sont préparés en majorités avec des produits locaux.
- Formule 1 entrée, 1 plat principal, 1 dessert. 2 verres de vins ou autres boissons de 12 cl au choix.
- Le service de restauration se réserve le droit de modifier les plats selon l'approvisionnement du moment.

1) Pour les Petits-déjeuners sous forme de buffet en plus du classique continental.

Galettes de sarrasin, crêpes fourrées aux fraises de Plougastel, Far Breton, assiette bretonne (andouille de Guéméné, saucisson d'Ouessant, fromage de Campanéac, curé Nantais), Beurre de baratte au sel de Guérande, Jus de pommes de Cornouille.

2) Pour le déjeuner ou le diner

Entrées :

9 huîtres creuses de la Ria d'Etel
Aumônières à l'andouille de Guéméné et tome de Rhuys
Sardinade de Belle-Ile, beurre d'algues, sur mesclun

Plat principaux :

Filet de Merlu de nos côtes, crème Armoricaïne, Ecrasée de pommes de terre à la salicorne.
Côtelettes d'agneau de l'île de Groix, crème d'Ail et étuvée de choux nouveaux du Léon.
Grillade de la pièce du boucher en cuisine d'été, légumes du moment en Wck.

Desserts :

Gâteau breton
Crème caramel façon Niniche de Quiberon
Compotée de Fraises de Plougastel au cidre des Cornouilles
Kouign-amann

Choix du Sommelier

Muscadet de Sèvre et Maine, Saumur Champigny, Rosé de Loire, Cidre fermier des Cornouilles, Bière de Mor Braz

M. Le Druff (Responsable restauration)