

Entrée + plat OU
plat + Dessert
15.50
Euros

Entrée + plat + dessert
18.50
Euros

Formule GUINGAMP

Une Assiette d'entrées au buffet

Un plat au choix :

Rumsteck grillé (170 gr)

au feu de bois

Côtes d'agneau grillées

au feu de bois, sauce romarin

Suprême de pintade,

Sauce au cidre

Andouillette (AAAAA) grillée

au feu de bois, sauce dijonnaise

Fricassé de Saumon aux fruits de mer,

sur fondue de poireaux

sauce Champagne

Un dessert au buffet

Sauce Béarnaise
ou
Beurre maître
d'hôtel
ou
Sauce au poivre

Garnitures

Au choix ..

- Frites
- Gratin dauphinois
- Poêlée de légumes
du moment
- Haricots Cocos
- Riz Basmati
aux petits légumes

Entrée + plat OU
plat + Dessert
18.50
Euros

Entrée + plat + dessert
21.50
Euros

Formule TREGOR

Une Assiette d'entrées au buffet

Un plat au choix :

Camembert cuit sur les braises, et ses croutons,
assortiment de charcuteries
et son gratin dauphinois

Entrecôte grillée

au feu de bois,

Rumsteck grillé (220 gr)

au feu de bois,

Pavé d'autruche mariné grillé au feu de bois,

Sauce romarin

Papillote de rouget et de lotte,

sauce champagne

Brochette de St Jacques, pommes

et Andouille de Vire, sauce cidre

Magret de canard grillé au feu de bois,

Sauce au poivre

Un dessert au buffet

Sauce Béarnaise
ou
Beurre maître
d'hôtel
ou
Sauce au poivre

Garnitures

Au choix ..

- Frites
- Gratin dauphinois
- Poêlée de légumes
du moment
- Haricots Cocos
- Riz Basmati
aux petits légumes