

LA PLACE

RESTAURANT

ENTRÉES STARTERS

L'Entrée du jour <i>Starter of the day</i>*	14€
L'œuf de poule « bio » mollet , poêlée de champignons de saison <i>Soft-boiled organic hen's egg, sautéed seasonal mushrooms</i>	15€
La Salade de roquette aux herbes folles , artichauts grillés, haricots verts et copeaux de parmesan <i>Wild herb arugula salad, grilled artichokes, greens beans and parmesan shavings</i>	16€
La Crème de haricots coco de Paimpol (servie chaude ou froide) copeaux de foie gras et croustille de lard <i>Cream of Paimpol Coco Beans (served hot or cold), foie gras shavings and crispy bacon</i>	16€

PLATS MAINS

Le Plat du jour <i>Mains of the day</i>*	29€
Le Pavée de saumon rôti , endive braisée à l'orange et gingembre <i>Roasted salmon steak, braised endive in orange and ginger</i>	30€
Le Blanc de cabillaud vapeur , écrasée de potimarron et brisures de châtaignes <i>Steamed cod fillet, mashed red kuri squash and crushed chestnuts</i>	32€
La Cocotte de légumes du moment <i>Seasonal vegetable casserole</i>	20€
L'Épaule d'agneau cuisson lente, légumes racines aux herbes <i>Slow-cooked lamb shoulder, root vegetables and herbs</i>	32€
L'Entrecôte de bœuf poêlée à la bordelaise , fricassée de pommes de terre grenaille et champignons <i>Beef rib steak pan-fried à la bordelaise, a fricassee of baby potatoes and mushrooms</i>	36€

DESSERTS

L'Ardoise de fromages <i>Slate of cheeses</i>	12€
Le Dessert du jour <i>Dessert of the day</i>*	12€
Les Figues rôties aux épices , glace vanille <i>Spiced roasted figs with vanilla ice cream</i>	12€
Le Moelleux au chocolat <i>Chocolate fondant</i>	12€
Le Traditionnel Baba au rhum <i>Traditional Rum Baba</i>	12€
La Crème brûlée à la vanille de Madagascar <i>Crème brûlée with Madagascar vanilla</i>	12€

PROPOSITIONS DU CHEF*

Entrée et Plat du jour ou Plat et Dessert du jour 39€
Starter and Main course of the day or Main course and Dessert of the day

Entrée, Plat et Dessert du jour 49€
Starter, Main Course and Dessert of the day

* **Au déjeuner du lundi au vendredi** *For lunch from Monday to Friday*

Déjeuner servi de 12h à 14h. Prix nets en euros, taxes et services compris. Liste des produits allergènes et d'origine des viandes/poissons disponible à l'accueil. Carafe d'eau sur demande.

Lunch served from 12pm to 2pm. Net prices in euros, taxes and services included. List of allergens and meat/fish origin available on request. Tap water on demand.