

Menu de Saint Valentin

(Valentine's menu)

23€

Haut les cœurs !

❖ Apéritif

Coupe du pays de Brocéliande (10cl) – cidre bio blanc ou rosé et ses petites bouchées

Cidre fermier biologique du pays de Brocéliande (option sans alcool : jus de pomme), bouchées du moment – Organic farm cider from Le Pays de Brocéliande (alcohol-free option: apple juice), small bites of the day.

❖ Spécialité de Galette

Galette Bréhat

Noix de Saint Jacques snackées, beurre d'agrumes, fondue de poireaux et échalotes – Fried scallops with citrus butter, leeks and shallots fondue

ou

Galette Saumon

Saumon fumé, crème fromage frais, échalotes, ciboulette, boule de sorbet roquette – Smoked salmon, cream cheese, shallots and chives, scoop of rocket sorbet.

ou

Galette Sud Ouest

Tranche de bloc de foie gras, confit d'oignon, poires pochées au vin, crumble de pain d'épices, boule de sorbet figue, salade – Block of foie gras slice, onion confit, wine poached pears, scoop of fig sorbet, lettuce

❖ Dessert

Le bonhomme de Neige

Sorbet fraise enrobé de chocolat blanc, glace yaourt, chapeau en crêpe, chantilly – One scoop of raspberries sorbet in a white chocolate and almond shell, yoghurt ice cream, crêpe hat, whipped cream.

ou

La crêpe des îles

Ananas rôtis, caramélisés, boule de sorbet coco, crème de coco fouettée – Roasted caramelized pineapple, scoop of coconut sorbet, whipped coconut cream

ou

Nougat glacé et ses petits macarons

Nougat glacé aux noix caramélisées et raisins secs, petits macarons sorbet framboise – Iced nougat with caramelized nuts and raisins, small raspberry sorbet macaroons

Hors menu:

> **Galette :** 14,50 €

> **Dessert :** 9,00 €