

**MENU « ODET »**

**32€**

**Velouté d'oignons nouveaux,**

Salade d'asperges blanches, mouillette

Ou

**Saumon confit à l'huile d'olive,**

Romarin et abricot

Ou

**Ballotine de lapin comme une porchetta,**

Herbes, œuf de caille, fenouil croquant

§§§

**Poisson de nos côtes**

Des pêcheurs du Guilvinec

Ou

**Emincé de veau rôti, son tartare à la menthe**

Choux fleur et citron

§§§

**Choix des desserts à la carte**

**MENU « JARDINS DU PRIEURE »**

**47€**

**Queues de langoustines rôties, tartare de fraises**

Kouing aux algues, huitres

Ou

**Foie gras de canard comme un Opéra**

Pommes et grué de cacao

§§§

**Filet de rouget grillé,**

Croustillant de pied de porc aux coquillages

Jus de cotriade

§§§

**Pavé de bar rôti au beurre breton,**

Crème de courgettes au basilic, sauce vierge aux

pignons de pin

Ou

**L'agneau en deux façons,**

Le filet rôti et l'épaule confite en aumônière

Coulis de poivron épicé

§§§

**Choix des desserts à la carte**

**MENU ENFANT 15€**

**PLAT+DESSERT+BOISSON**

Chez nous, les enfants peuvent savourer comme les adultes des plats de qualité et s'initier au goût

Menu réservé aux enfants de moins de 12 ans, demandez le détail à votre maître d'hôtel