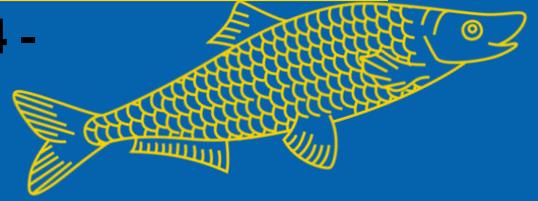


QUELQUES EXEMPLES DE MENUS DE SAISON

- AUTOMNE 2024 -



Autour de la Saint-Jacques

*Tartare de Saint-Jacques
Saint-Jacques snackées, andouille
poêlée, écrasée de pommes de terre
aux algues
Breizh tiramisu : crumble, caramel au
beurre salé, pommes confites*

Déjeuner à la bretonne

*Tartare d'araignée, mayonnaise aux
herbes
Saint-Jacques snackées, risotto de
sarrasin, sauce beurre blanc
Gâteau breton ou Pommé breton*

Apéro Breton

*Tartare d'algues, chips de sarrasin
Makis bretons
Rillettes d'araignée, blinis au sarrasin
Velouté de chou fleur, chips de lard*

Kig Ha Farz

*Le fameux plat finistérien qui en fait
saliver plus d'un.
Nous le réalisons ensemble de A à Z*

Breizh Végé' menu

*Houmous de betteraves, sablés sarrasin
Gnocchis de butternut, beurre de sauge,
tuile de tomme bretonne
Breizh tiramisu : crumble, caramel au
beurre salé, pommes confites*

**Possibilité de création d'un menu
sur mesure en fonction de vos
envies ou contraintes alimentaires**