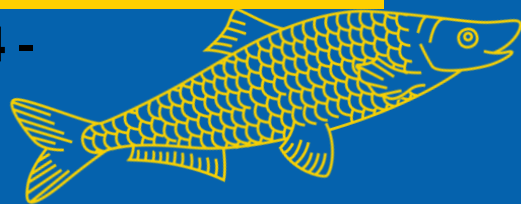


## QUELQUES EXEMPLES DE MENUS DE SAISON

- 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**