Maître Restaurateur depuis septembre 2025

Le plaisir du fait maison, au fil des saisons et des produits de notre région.
Un titre délivré par l'État après un audit indépendant.

Entrée + plat + dessert 35€
Entrée + plat ou plat + dessert 26€

ENTRÉES

Accras de poisson, mayonnaise au satay

Oeuf parfait sauce vigneronne

Foie gras de canard, chutney de poires **(+ 4€)**

Velouté de potimarron, chataignes, chips de lard

PLATS

Pêche du jour **(voir sur ardoise)**

Choucroute de la mer, beurre blanc

Filet mignon de cochon en croute de chorizo, millefeuille patate douce et pomme de terre

Abat du moment **(voir sur ardoise)**

Filet de bœuf, pommes Anna et sauce au poivre **(+ 8€)**

Burger Transat, frites et salade **(Pain maison, steak haché, morbier, tranches de tomate, pickles et sauce burger maison)**

Plat végétarien

DESSERTS

Assiette de fromages au lait cru (+ 2€)

Crumble aux pommes, cannelle et boule de glace vanille

Crémeux citron, sablé breton et meringues

Crème pralinée, façon Paris-Brest, chouchoux

Café gourmand ou Thé gourmand (+ 2,5€)
Champagne gourmand (+ 5€) / Irish coffee gourmand (+ 5€)

À la carte : Entrée **10€** / Plat **20€** / Dessert **10€**
Suppléments indiqués entre parenthèses

ORIGINE DE NOS PRODUITS

La Poissonnerie Loïc David à Bénodet

Pour le choix de poissons issus des criées du Guilvinec et de Concarneau

Jean-Pierre de l'Armement Pen Duick à Bénodet

Pour le poulpe délicat livré encore vivant

Julien de la boucherie Boued Du Man à Pluguffan

Pour la viande de qualité 100% bretonne

Les Viviers de Fouesnant à La Forêt Fouesnant

Pour les huitres " La Chevalier " de l'Île Tudy

Patrice et son équipe de PG Fruits à Pluguffan

Pour les livraisons quotidiennes de fruits et légumes

La Charcuterie Bobosse basée à Lyon

Pour les saucissons et autres réjouissances sur l'abat du moment

La Boulangerie " Le Petit Pétrin " à Bénodet

Pour le pain multigraines servi à table

C'est grâce à ces producteurs et au talent de notre équipe de cuisine que nous pouvons désormais annoncer notre titre de Maître Restaurateur obtenu en Septembre 2025

Merci.