

Les formules du midi

Entrée - Plat - Dessert **19 €**

Entrée - Plat ou Plat - Dessert **16.50 €**

Plat seul **11.80 €**

TOUTES NOS ENTRÉES, NOS PLATS & DESSERTS SONT FAITS MAISON

Menu Tour Azénor 28,00 €

Entrée

SIX HUITRES CREUSES N°3

LA TRANCHE DE TERRINE DU CHATEAU

ESCARGOTS

HUIT ESCARGOTS AU BEURRE PERSILLÉ (AIL)

SALADE CÉSAR

ŒUF POCHÉ / POULET RÔTI / PARMESAN / SAUCE CÉSAR / ROQUETTE SALADE ET LÉGUMES CROQUANTS

Plat

ONGLET 180 GR / POMMES DE TERRE GRENAILLE AU CAJUN

SAUCE AU CHOIX : POIVRE, TARTARE, BÉARNAISE, ÉCHALOTE, BLEU

DOS DE CABILLAUD

SAUCE VIERGE / RIZ AU LAIT DE COCO ET CITRON VERT

FILET MIGNON DE PORC TERIYAKI

ENROULÉ DE JAMBON CRU / FARCI À L'EMMENTAL / LAQUÉ À LA SAUCE AIGRE DOUCE LÉGÈREMENT RELEVÉE / PURÉE DE SAISON

Dessert

COCO CITRON DÉSTRUCTURÉ

CRUSTILLANT CHOCOLAT BLANC / GÂTEAU COCO / CRÈMEUX CITRON / CHANTILLY MASCARPONE

NOTRE SÉLECTION DE TROIS FROMAGES BRETONS

ACCOMPAGNEMENTS SUCRÉS ET COMPOTÉE D'OIGNONS

TIRABREIZH

SABLÉ BRETON / CHANTILLY AU MASCARPONE / FILLING TATIN DE DÉS DE POMMES

COUPE MADELEINE

DEUX BOULES DE GLACE CARAMEL AU BEURRE SALÉ / UNE BOULE DE VANILLE / SAUCE CARAMEL AU BEURRE SALE / CHANTILLY

Menu Tour César 38,00 €

Entrée

NEUF HUITRES CREUSES N°3

LE FOIE GRAS

UNE TRANCHE DE FOIE GRAS MI-CUIT, CRÈME BRÛLÉE ET COMPOTÉE D'OIGNONS ROUGES

DEMI CAMEMBERT PANÉ NATURE OU AUX LARDONS FUMÉS

CEVICHE DE THON

THON ALBACORE A CHAIR ROUGE CUIT A FROID DANS UNE MARINADE DE LÉGUMES ET AVOCATS AU CITRON VERT

Plat

MI-CUIT DE THON EN TEMPURA AU SÉSAME AUX LÉGUMES CROQUANTS

TRIO DE NOIX DE SAINT-JACQUES À LA PLANCHA

SAUCE GRAND-MÈRE LARDÉE, PANCETTA SNACKÉE

PARMENTIER DE CANARD

PURÉE DE POMMES DE TERRE / EFFILOCHÉ DE CANARD / MAGRET DE CANARD FUMÉ / COPEAUX DE PARMESAN

■ AVEC UNE TRANCHE DE TERRINE DE FOIE GRAS SNACKÉE SUPPLÉMENT 5,00 €

SOURIS D'AGNEAU À LA KRIECK PURÉE DE SAISON

TARTARES

180 GR DE BŒUF COUPÉ AU COUTEAU ET PRÉPARÉ : OIGNONS / CÂPRES / CORNICHONS / TABASCO / MOUTARDE / WORCESTERSHIRE SAUCE / JAUNE D'ŒUF / KETCHUP / FRITES MAISON

■ CLASSIC

■ CAMPAGNARD POËLÉ, SERVI AVEC DES LARDONS FUMÉS ET OIGNONS SNACKÉS

Dessert

CAFÉ OU THÉ GOURMAND

TIRAMISU A LA FRAMBOISE

PROFITEROLES GLACE VANILLE, SAUCE AU CHOCOLAT OU CAMEL AU BEURRE SALÉ

IRISH COFFEE DU CHÂTEAU GLACE PRALINÉ / IRISH COFFEE AU JAMESON / CHANTILLY

Menu Tour De Brest

POUR DEUX 85,00 €

Pour commencer, A partager

BULLES GOURMANDES

DEUX TRANCHES DE FOIE GRAS MI-CUIT / CONFIT D'OIGNONS ACCOMPAGNÉS DE DEUX COUPES DE CHAMPAGNE LOUIS CONSTANT

Pour continuer, Au choix

ROGNONS DE VEAU A LA MOUTARDE À L'ANCIENNE CRÉMÉE / PURÉE DE SAISON

SERVI AVEC UN VERRE DE PIC SAINT LOUP

SOURIS D'AGNEAU À LA KRIECK PURÉE DE SAISON

SERVI AVEC UN VERRE DE SAINT CHINIAN

TRIO DE NOIX DE SAINT-JACQUES À LA PLANCHA

SAUCE GRAND-MÈRE LARDÉE ET ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE, PANCETTA SNACKÉE

SERVI AVEC UN VERRE DE QUINCY

MI-CUIT DE THON EN TEMPURA AU SÉSAME

AUX LÉGUMES CROQUANTS

SERVI AVEC UN VERRE D'ENTRE DEUX MERS

Pour finir, A partager... AVEC UN CAFÉ OU UN THÉ

ASSORTIMENT DE NOS DESSERTS MAISON

Menu Enfant

12 €

Boissons

Un verre de Coca, de jus d'orange ou un diabolo

Sirops : Menthe / Grenadine / Fraise / Citron / Caramel / Banane-kiwi / Pêche

Plats

Un steack haché

Ou

Le poisson du jour

Ou

Nuggets de poulet de notre cuisine

Garnitures au choix : Frites, écrasé de pomme de terre,
riz au lait de coco & citron vert

Desserts

Deux boules de glace et sorbet au choix

Parfums : Chocolat noir / Vanille / Praline / Caramel au beurre salé / Café
/ Menthe Chocolat / Framboise / Fraise / Citron jaune / Fruit de la passion

Ou

Crème brûlée À la vanille bourbon