



Le p'tit Goustan

MER, TERROIR & VÉGÉTAL

Carte & Menus

MER / nos poissons & crustacés sont issus de la pêche durable, de petits bateaux et de mareyeurs qui suivent la saisonnalité,
TERROIR / des produits de petits producteurs, **VEGETAL** / des circuits courts pour plus de fraîcheur et de saveurs.



Restaurant Le P'tit Goustan

L'Ardoise du Jour

Une Cuisine qui s'inspire du Marché...
...Une Cuisine Authentique

Menu 23.5 €

Entrée + Plat + Dessert

Servie midis et soirs du mardi au samedi midi.
Hors jours fériés et uniquement le midi en périodes
de vacances scolaires.

(Menu 12.50 €
Enfant)
Moins de 10 ans

La Carte

D'Automne

Au Gré des Saisons &
des Inspirations du Moment

* Si vous souhaitez un autre dessert que celui proposé à la Carte
reportez-vous au Menu d'Automne à 34 € (Desserts 7 €)

Entrées •

Huitre « Prat Ar Croum » Fumée au Foin
Soubise de Foie Gras & Topinambour / Sarrasin Grillé 14.5

Homard en Raviole / Bisque Glacée
Crèmeux à la Fleur de Sureau / Thé Vert Matcha 15

Plats •

Lotte Bretonne Rôtie / Boudin de la Ferme de Kervignac
Crème de Cidre de Châtaigne & Pommes Bio 31

Bœuf Maturé Cuit au Beurre d'Algues / Scorsonères Confites
au Jus de Viande / Condiment Maritime 30

Retour de Pêche du Jour ou Suggestion du moment :

Coquilles St Jacques, Sole, Turbot... (voir l'ardoise)

Desserts •

* Le Chocolat Noir Grand Cru Rencontre la Laitue de Mer 10

Fromages Affinés de la Maison Kérouzine
Pâte de Coing / Beurre ½ sel 11

Plat Végétarien sur demande 23

Restaurant Le P'tit Goustan

Soupe d'Oignons de Roscoff / Espuma à la Tome de Rhuys
Pain Croustillant au Lard Affiné de Colonnata

ou

Maquereau Côtier Mi-cuit / Pulpe d'Artichaut Breton
Chutney de Datte Medjoul au Citron Confit

Merlan de Ligne Nacré / Texture de Champignons
Emulsion à la Spiruline Bio & Poudre de Bolet

ou

Suprême de Pintade Basse Température / Curcubitacées & Graines
de Courge / Soubise de Pain d'Epices / Jus Réduit à la Télenn Du

Paires de nos Vergers Crues et Cuites
Crèmeux de Cerfeuil Tubéreux et son Sorbet

ou

Paris-Saint Goustan à Notre Façon
Crème Légère au Praliné-Noisettes

Menu 34 €

D'Automne

Une Balade entre Terre, Mer & Végétal
Autour des Produits

* Si vous souhaitez un autre plat que celui proposé dans le menu,
reportez-vous à la carte ou aux suggestions
du jour proposées à l'ardoise. Un supplément vous sera compté.