



'Fait Maison' Le Diner de Trois Plats

**** *Tout le monde mange la même chose: Choisissez une seule Entrée, Plat & Desert par repas.* ****

Dîner pour deux 75 EURO ~ Dîner pour quatre 140 EURO

Tous les cours pour les trois plats sont livrés à votre gîte au même temps. Nous demandons préavis de 24 heures pour toutes les commandes

Entrées

Charcuterie

Une sélection de charcuterie locale servi avec des olives, des cornichons et baguette bio

Camembert Cuit au Lardons et Noix

Camembert cuit entier avec lardons croustillants, grillées noix et thym, servi avec baguette bio

Tian de Truite Fumé Finistère

ciboulette mousse de truite fumée aérée, l'aneth et citron, servi avec baguette bio

Tartelette Fromage de Chèvre aux Oignons Rosés de Roscoff (v)

tarte faite maison avec des oeufs, la crème, oignons confits et fromage Hanvec du chèvre Hanvec

Soupe Legumes (V)

Une soupe riche des legumes du saison rôtis et les épices servi avec baguette bio

Boudin aux Pommes Pressé

boudin local cuit au four avec des pommes en tranches

Plats

Poulet Rôti

Un poulet entier organique rôti avec les oignons, l'ail et le thym. Servi avec carottes au miel Fleur de Kergudon et des legumes du saison.

Gratin d'Été (v)

légumes locaux de saison en couches avec Comté, la crème et l'ail, puis cuit lentement. Servi avec une salade verte.

Boeuf d'Été a la Coreff

Boeuf cuit lentement avec des oignons et des champignons dans une sauce riche du biere locale Coreff Servi avec du riz et les haricots verts

Tarte Broccoli et Bleu (v)

Une quiche délicieuse faite avec des oeufs et la crème et aromatisé avec du brocoli et du fromage bleu

Déserts

'Cheesecake' du saison

Cheesecake fait maison avec des fraises de Finistère servi avec crème

Tarte aux Pommes

Tarte traditionnelle aux pommes au Fine De Bretagne et zests d'orange. servi avec crème

Tarte au Citron

Une base de tarte croustillante rempli d'une crème citron au four, servi avec crème

Tous les repas sont préparés à partir de produits frais du marché local et sont donc soumis à disponibilité.

(V) Cette mention signifie plats végétariens. Où pâtisserie est utilisé, il sera fait en utilisant la graisse végétale.

*** Si vous avez des allergies s'il vous plaît s'il te plaît dis nous que tous les ingrédients ne sont pas inclus au menu ***



'Home Style' Three Course Supper Menu

**** *Everyone eats the same: Choose only one Entrée, Plat & Desert per meal.* ****

Dinner for two 75 EURO ~ Diner for four 140 EURO

All courses for the Three Course Suppers are delivered to your gîte at the same time. 48 hours' notice is required for all items.

Starters

Charcuterie

A selection of locally cured meats served with olives, pickles and baguette

Baked Camembert with Bacon & Walnuts

Whole baked Camembert with crispy lardons, toasted walnuts and thyme, served with baguette

Tian of Smoked Finistère Trout

Light and airy smoked trout mousse chives, dill and lemon, served with Baguette

Goats Cheese Tartelette with Roscoff Rosé Onions (v)

Homemade tart made with eggs, cream, onion confit and local Hanvec goats cheese

Seasonal Vegetable Soup (v)

A rich soup of seasonal local vegetables with spices to give a gentle kick and deep warmth, served with baguette

Boudin Pressé aux Pommes

Local blood sausage baked in the oven with sliced apples

Main Dishes

Whole Roast Chicken

A whole organic chicken roasted with onions, garlic and thyme. Served with Fleur de Kergudon honeyed carrots and sautéed seasonal vegetables

Summer Vegetable Gratin (v)

Seasonal local vegetables layered with Comté cheese, cream and garlic, and then slowly baked. Served with a green salad.

Boeuf In Coreff

Slowly cooked beef with onions in a rich local beer sauce, garnished with spinach, basil, carrots and peas
Served with rice and beans.

Broccoli and Blue Tart (v)

A delicious quiche made with eggs and cream and flavoured with broccoli and sharp blue cheese.

Deserts

Seasonal Cheesecake

Light and airy homemade cheesecake made with local Finistère strawberries and served with cream

Tarte Aux Pommes

Homemade traditional French apple tart with Fine De Bretagne (French Brandy) and orange zest. Served with fresh cream

Tarte Au Citron

A crisp tarte base filled with a baked lemon cream, served with fresh cream

All meals are made fresh from local market produce and are therefore subject to availability.

(v) Signifies vegetarian dishes. Where pastry is used it will be made using vegetable fat.

*** **If you have any allergies please let us know as not all ingredients are listed in the menu** ***