

Le Ker Louis

RESTAURANT

MENU

Entrée / Plat / Dessert 39,00 €

Gourmet

ENTRÉES

Saumon fumé, quinoa aux algues, kalamansi

6 huîtres creuses n°2 de Plougrescant

Macaron pois chiches, fromage frais aux herbes 

PLATS

Lieu jaune, petit épeautre comme un risotto, beurre d'oignons

Cabecero, légumes anciens, bouillon crémeux façon gribiche

Rigatoni à la truffe noire, seitan fumé 

DESSERTS

Pain d'épices perdu, poire et noisettes caramélisées 

Profiteroles vanille - chocolat, sauce chocolat Guanaja 

Assiette de fromages de nos régions

Merci de signaler toute allergie alimentaire au moment de votre commande.

 végétarien

PAUSE DU

30,00 €

Midi

A CHOISIR DANS LE MENU GOURMET

Entrée / Plat ou Plat / Dessert

4 € sup pour plat végétarien

Du Lundi au Samedi Midi
(Hors dimanche et jour férié)

Le Ker Louis

MENU

Entrée / Plat ou
Plat / Dessert 40,00 €

Entrée / Plat / Dessert 49,00 €

Découverte

ENTRÉES

Strates de foie gras et de lieu fumé, chutney de dattes et citron vert

Chair de crabe, gingembre / pomme verte, blé noir et avocat

9 huîtres creuses n°2 de Plougrescant

Entrée au choix : Menu Gourmet

PLATS

Le Noble du jour et sa garniture

St Jacques, céleri caramel, pomelos et graines de lin

Veau, pressé de pommes de terre aillé, légumes oubliés, jus à la noisette

Plat au choix : Menu Gourmet

DESSERTS

Tarte citron cédrat meringuée, crème glacée au safran de Plougrescant 

Miroir Passion, vanille, citron vert, sorbet mangue

Assiette de fromages de nos régions

Dessert au choix : Menu Gourmet

Merci de signaler toute allergie alimentaire au moment de votre commande.

 végétarien

MENU

14,00 €

Jusqu'à 10 ans

Enfant

Viande ou poisson du moment

Dessert

Boisson Comprise

Sirop à l'eau

Le Ker Louis

Huîtres creuses n°2 de Plougrescant

6 huîtres : 14,00 € / 9 huîtres : 19,00 € / 12 huîtres : 23,00 €

Entrées

Macaron pois chiches, fromage frais aux herbes 🌿	14,00 €
Saumon fumé, quinoa aux algues, kalamansi	16,00 €
Strates de foie gras et de lieu fumé, chutney de dattes et citron vert	22,00 €
Chair de crabe, gingembre / pomme verte, blé noir et avocat	22,00 €

Poissons

Lieu jaune, petit épeautre comme un risotto, beurre d'oignons	24,00 €
St Jacques, céleri caramel, pomelos et graines de lin	30,00 €
Le Noble du jour et sa garniture	32,00 €

Viandes

Cabecero, légumes anciens, bouillon crémeux façon gribiche	24,00 €
Veau, pressé de pommes de terre aillé, légumes oubliés, jus à la noisette	32,00 €
Filet de boeuf, jus de viande et petits légumes	32,00 €

LA
CARTTE

Plat végétarien

Rigatoni à la truffe noire, seitan fumé

22,00 €

Fromages

Assiette de fromages de nos régions

14,00 €

Desserts

Pain d'épices perdu, poire et noisettes caramélisées 

11,00 €

Profiteroles vanille - chocolat, sauce chocolat Guanaja 

12,00 €

Miroir Passion, vanille, citron vert, sorbet mangue

13,00 €

Tarte citron cédrat meringuée, crème glacée au safran de Plougrescant 

14,00 €

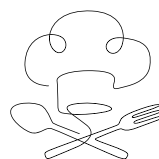
Glaces

1 boule : 3,50 € / 2 boules : 6,00 € / 3 boules : 8,50 €

**Merci de signaler toute allergie alimentaire
au moment de votre commande.**

Viande d'origine Française

 végétarien



Le Ker Louis

LA CARTE