

# Auberge de Ker Roland

## Carte et Menus

### Menu à 21 €.

Salade Paysanne (salade, gésiers, lardons, chèvre chaud)

ou

Cassolette du Pêcheur (entrée chaude)

\*\*\*\*\*

Onglet à l'échalote et sa garniture

ou

Poisson selon arrivage au beurre blanc

\*\*\*\*\*

Crumble aux fruits de saison

ou

Far Breton pommes, pruneaux

ou

Marquise au chocolat et sa crème anglaise

\*\*\*\*\*

\* Ce menu n'est pas servi le dimanche et les jours fériés.

\* Prix net.

### Menu à 31,50 €.

Salade folle

ou

Foies gras frais maison - suppl. 1,50€

ou

Entrée du moment

\*\*\*\*\*

Joue de Bœuf Forestière et garnitures

ou

Pièce du Boucher sauce du Chef et garnitures

ou

Sandre à la fondue de poireaux et garnitures

ou

Dos de Cabillaud au chorizo et garnitures

\*\*\*\*\*

Feuilleté de Brie de Meaux à la confiture de rhubarbe et salade

ou

Assiette de fromages et salade

\*\*\*\*\*

Assiette gourmande

ou

Mille-feuille façon « Ker Roland »

ou

Coupe « Ker Roland » (Glace vanille, pommes flambées au calva, caramel au beurre salé)

\*\*\*\*\*

Les poissons du menu peuvent changer en fonction de l'arrivage et du temps, merci de votre compréhension.

Prix net.

Menu à 39€ (Menu à 44 € avec 2ème entrée : St Jacques sauce du chef et trou Normand).

Salade Terre et Mer (salade, foies gras, magret fumé, langouille, saumon gravlax, haddock, st jacques tièdes)

ou

Assiette dégustation (inspiration du moment du chef)

\*\*\*\*\*

Cotriade de la mer « Ker Roland »

ou

Poisson de nos côtes et garnitures (selon arrivage)

Ou

Filet de Bœuf sauce au foie gras et garnitures

\*\*\*\*\*

Soupe de camembert et salade ou

Assiette de fromages et salade

\*\*\*\*\*

Dessert du moment

ou

Assiette gourmande

ou

Mille-feuille « Ker Roland » (feuilletage, crème montée caramel au beurre salé, pommes flambées au calvados).

Prix net.

Ce menu n'est plus servi après 13h30 et 21h merci de votre compréhension

Menu à 50€.

Apéritif et amuse-bouche

\*\*\*\*\*

Assiette de l'Auberge (inspiration du chef)

\*\*\*\*\*

Saint-Jacques à la fondue de poireaux

\*\*\*\*\*

Trou Normand

\*\*\*\*\*

Filet de Bœuf sauce au Porto et Garnitures

\*\*\*\*\*

Feuilleté de brie de Meaux et confiture de Rhubarbe

\*\*\*\*\*

Assiette gourmande

\*Possibilité accord mets et vins (3 verres) en suppl. 10,00 €.

\*Ce menu n'est plus servi après 13h30 et 21h, merci de votre compréhension.

Prix net

Menu Groupe à 37,50 €.

Formule groupe à partir de 10 convives.

Entrée, plat, fromage et dessert identiques pour tous les convives.

37,50 euros par personne.

Kir vin Blanc

\*\*\*\*\*

Salade Terre et mer (salade, foies gras, magret fumé, saumon fumé, st jacques tièdes)

ou

Duo de Saumon Gravlax et Foies gras frais

ou

Salade Folle (salade, crevettes poêlées, jambon sec, saumon gravlax, filet mignon fumé)

\*\*\*\*\*

Sandre à la fondue de poireaux et garnitures

ou

Pressé de pomme de terre, canard confit sauce au foie gras

ou

Pièce du boucher sauce au Noilly Prat et garnitures

\*\*\*\*\*

Assiette de fromages et salade ou chèvre chaud au miel et au

Pavot

\*\*\*\*\*

Mille-Feuille façon Ker Roland

ou

Croustillant de pommes, caramel au beurre salé et sa boule de glace vanille

\*\*\*\*\*

Café, ¼ de vin par personne.

\*Vin blanc : Sauvignon. \*Vin rouge : Côtes du Rhône. \*6,00 euros de suppl. Pour 2ème entrée : Cassolette de Pétoncles à la paysanne (pétoncles, lardons, fondue de poireaux et crème).

\*4,50 euros de suppl. Pour dessert à thème.

Menu à communiquer 8 jours avant. Merci de prévenir 48 h à l'avance, sinon tout changement vous sera facturé, merci de votre compréhension.

Menu Groupe à 31,50 €.

Formule groupe à partir de 10 convives.

Entrée, plat, fromage et dessert identiques pour tous les convives.

31,50 € par personne.

Kir vin Blanc

\*\*\*\*\*

Salade Périgourdine (salade, gésiers, magret fumé, mousse de canard)

ou

Terrine de foies de volailles à l'ancienne

ou

Rillettes aux 2 saumons

\*\*\*\*\*

Filet de Merlu à la fondue de poireaux et garnitures

ou

Joue de bœuf forestière et garnitures

ou

Suprême de poulet à la Normande et garnitures

\*\*\*\*\*

Assiette de fromages et salade

\*\*\*\*\*

Marquise au chocolat et sa crème anglaise

ou

Douceur caramel au beurre salé

\*\*\*\*\*

Café, ¼ de vin par personne

\*vin blanc : Sauvignon

\* vin rouge : côtes du Rhône.

\* 6,00 euros de suppl. Pour 2ème entrée : cassolette de pétoncles à la paysanne (pétoncles, lardons, fondue de poireaux et crème fraîche).

\*4,50 euros de suppl. Pour dessert à thème.

Menu à communiquer 8 jours avant.

Merci de prévenir 48h à l'avance sinon tous changements vous seront facturés, merci de votre compréhension.