



Notre application vous permet de consulter nos cartes numériques sur votre smartphone en scannant ce code ou sur: <https://lesmaisonsdeglennanna.bowo.app/pages/2146>

Menus

Les desserts sont à choisir
en début de repas

Menu des gourmands : 39€

Foie gras de canard / miroir de vin chaud
chutney pomme-cacao/ pain au chocolat

Ou

Saint Jacques en coquille/ pané
d'amandes/mousseline de maïs

Dos de cabillaud rôti au beurre d'algue/
mirepoix de céleri/marron

Ou

Pintade de Plougoumen/cuisse et suprême/
mousseline de panais aux truffes

Ou

Rosace de homard et pomme de terre / jus de
viande (+ 10 euros)

Plateau de Fromages

sélection de fromages locaux affinés par
nos soins et de fromages français affinés
par un MOF Fromager

Dessert au choix sur la carte des desserts

Formule entrée/plat ou plat dessert à 22€

Entrée/plat ou plat/dessert : à choisir dans le menu du
chef/Formule valable le midi du lundi au vendredi hors jours
fériés

Menu du chef : 29€

Ouf mollet/ choux fleur/pralin de cacahouètes

Ou

Poireaux grillés en terrine/gribiche et jeunes
pousses de saison

Ou

Houmous de Carotte/crumble au cumin/gel de
caramel d'orange

Suggestion du jour

Ou

Dos de Merlu /endive braisée/ kasha/ zestes
d'agrumes

Ou

Filet mignon élevé sur paille/ cannelloni aux
champignons/ légumes d'hiver

Desserts au choix sur la carte des desserts

Menu enfant 10€(- de 12 ans)

aiguillettes de poulet pané ou

Burger enfant (pain steak emmental ketchup)

Frites ou légumes ou pâtes /

Salade de fruits frais ou yaourt ou petit moelleux chocolat

Desserts

- Baba au Gin du Gorvello / pommes de Kerbellec / crème vanille 7€
- Far pistache/compotée de myrtilles/sorbet lait ribot 7€
- Mi-cuit de chocolat/insert poire-gingembre/sorbet poire romarin 7€
- Sabayon fruits exotiques/glacé passion 7€
- Tarte fine aux pommes/glacé vanille 7€
- Pavlova aux agrumes 7€

L' AUBERG'INE

NOTRE VISION DU BISTRO



Notre application vous permet de consulter nos cartes numériques sur votre smartphone en scannant ce code ou sur : <https://lesmaisonsdeglennanna.bowo.app/pages/2146>

Carte

*Les desserts sont à choisir
en début de repas*

Boissons

*N'hésitez pas à nous consulter :
apéritifs classiques, carte de whisky français, bière
artisanale de Plouharnel, gin de la distillerie du Gorvello,
et plus encore en scannant le code*

Entrées

- Œuf mollet/choux fleur/pralin de cacahouètes 7€
- Poireaux grillés en terrine/gribiche et jeunes pousses de saison 7€
- Houmous de carotte/crumble au cumin/gel de caramel d'orange 7€
- Escargots façon papi pierrot 9€
- Foie gras de canard / miroir de vin chaud chutney pomme-cacao/ pain au chocolat 13€
- Saint Jacques en coquille/ pané d'amandes/mousseline de maïs 13€
- Palourdes / couteaux / beurre persillé 13€

Plat principal

V i a n d e s

- Burger /steak /aubergine /salade /pancetta /oignons frit 17€
- Filet mignon élevé sur paille/ cannelloni aux champignons/ légumes d'hiver 16€
- Rognons de veau à la moutarde à l'ancienne/ écrasé de pomme de terre 18€
- Pintade de Plougoumelen/cuisse et suprême/ mousseline de panais aux truffes 22€
- Entrecôte (250 gr) beurre persillé//gratin de pomme Anna 26€
- Ris de veau / aligot Truffé (purée à la Tome d'Aubrac) 26€

P o i s s o n s

- Dos de Merlu /endive braisée/ kasha/ zestes d'agrumes 16€
- Cotriade de poissons à l'armoricaine / pomme de terre /légumes du moment (Plat typiquement breton) 19€
- Dos de cabillaud rôti au beurre d'algue/ mirepoix de céleri/marron 20€
- Belle Sole meunière (3 à 400g) / pommes de terre grenaille 31€
- Rosace de homard et pomme de terre / jus de viande 31€

Plateau de fromages

- Sélection de fromages locaux affinés par nos soins et de fromages français affinés par un MOF Fromager