

LA
TAVERNIE
CELTIQUE

Menus

Tous nos menus sont modulables

Menu Festin Celtique

Petite Tourte Chaude de Canard ou Chouchen et sa salade
Ou
Salade Celtique au Vinaigre de Cidre et pommes fruits
(Gésiers, Jambon Cru, Magret Fumé, Chèvre mariné aux herbes)
ou
Mousseline de Saumon Fumé, Crème mousseuse au safran



Croustade de Coquillages et Saint Jacques à la Bretonne
ou
Le Duo de Saumon Rôti et Cabillaud à la Vapeur d'Algues
Beurre de Salicorne
ou
Le Filet de Lieu Jaune à la Fondue de Poireaux, Beurre Blanc



Le Gaëlic Stew
(Spécialité de Bœuf et d'Agneau mijotés à la Guinness)
ou
Fricassée de Pintade au Lard sauce au Cidre
Ou
Mijoté de Veau « Torreben » à la Bière aux Baies de Sureau
Ou
Le Jambon Rôti en Broche mariné aux Algues d'Ouessant



La Sélection de Fromages et salade aux noix



Le Gâteau des Mariés :
Charlotte Poire Chocolat, Pêcher Mignon, Bavarois aux Fraises, Caprice au chocolat,
Charlotte Framboise-Passion, Miroir Cassis à la Gelée Sucrée de blé noir
Ou
En saison Fraisier aux Fraises de Plougastel (en supplément par personne)
Pièce Montée traditionnelle aux Choux (en supplément par personne)

Café
Forfait Vin
¼ « Sauvignon » ½ « Bordeaux A.O.C »

Menu La Recouvrance

Gondole de Saint Jacques aux Fruits de mer



Filet de Saumon et sa Fondue de Poireaux



Emincé de Filet Mignon de Porc à la Bordelaise
(Pomme de terre Provençale)



Charlotte aux Fraises



Café

Forfait vin

¼ « Sensation Régal » ½ « Bordeaux A.O.C »

Menu Korrigan

Brochette de Noix de Saint Jacques et Gambas - riz



Emincé de Filet Mignon de Porc à la Bordelaise
(Pomme de terre provençale)



Sélection de Fromages



Charlotte aux Fraises



Café

Forfait vin

¼ « Sensation Régal » ½ « Bordeaux A.O.C »

Menu de la Fée des Houles

Salade Périgourdine
(Foie gras, Gésiers, Magret fumé, Jambon cru et Toasts)
ou
Salade Folle de Langoustines en Habit vert, aux Coquillages
Ou
Méli-mélo de Saumon fumé et crevettes au blinis, au Parfum d'Iroise



Vol au Vent de coquilles Saint-Jacques aux Fruits de Mer
Ou
Pavé de Saumon Rôti au Coulis d'Etrilles
Ou
Rôti de Lotte au Lard, Fondue de Tomate confite et Fleur de Thym



Porcelet Rôti à la Cerveoise et Pommes fondantes
Ou
Gigot d'Agneau de Sept heures à l'Ancienne
Ou
Rôti de Veau en Brioche aux Pleurotes sauce au Cidre
Ou
La Jambonnette de Canard en Civet, au Parfum d'Orange



La Sélection de Fromage et Salade de Noix



Le Gâteau des Mariés :
Charlotte Poire Chocolat, Pêcher Mignon, Bavarois aux Fraises, Caprice au chocolat,
Charlotte Framboise-Passion, Miroir Cassis à la Gelée Sucrée de blé noir
Ou
En saison Fraisier aux fraises de Plougastel (en supplément par personne)
Pièce montée traditionnelle aux choux (en supplément par personne)



Café
Forfait Vin
¼ « Sauvignon » ½ « Bordeaux A.O.C »

Menu des Morgans d'Ouessant

Petit Pâté chaud de Canard et son Foie Gras

Ou

Brochette de Gambas, Saint-Jacques,
Riz au Coulis de Langoustines



Les Délices de l'Iroise à la Crème de Morgat

(Roulade de Saumon Fumé en Rillettes, Langoustines (150gr) et Crevettes Roses(60gr)

Ou

Filet de Lieu Jaune au Beurre de Salicorne



Magret Rôti aux Airelles

Ou

Rôti de Veau en croûte aux Saveurs de Bretagne

Ou

Emincé de Filet Mignon de Porc à la Bordelaise



La Sélection de Fromages, Salade aux Noix



Le Gâteau des Mariés :

Charlotte Poire Chocolat, Pêcher Mignon, Bavarois aux Fraises, Caprice au chocolat,

Charlotte Framboise-Passion, Miroir Cassis à la Gelée Sucrée de blé noir

Ou

En saison Fraisier aux fraises de Plougastel (en supplément par personne)

Pièce montée traditionnelle aux choux (en supplément par personne)



Café

Forfait Vin

¼ « Sauvignon » ½ « Bordeaux A.O.C »

Menu de La Belle Poule

Bourriche de Fruits de mer gastronomique de nos Côtes
Ou
Plateau de Fruits de Mer gastronomique de nos Côtes



Duo de Saint-Jacques et Lieu Jaune au Coulis de Langoustines
Et sa Fondue de Poireaux



Noix de Veau pâtissière et sa Fricassée d'Oignons Blancs
Et ses Champignons de Saison
Garniture au choix



Sélection de fromages aux choix



Pièce montée, Charlotte Poire Chocolat, Charlotte aux Fraises, Fraisier, Framboisier



Café
Forfait Vin
¼ « Sauvignon » ½ « Bordeaux A.O.C »