

Cuisine Maison de Flo avec des produits locaux et pour la plupart bio

Menus pour les groupes

• Les « Assiettes de Flo » à 25€

Mise en bouche :

Petite entrée pour vous mettre en appétit...

Plat:

L'Assiette « côté mer »

Crumble de poisson au blé noir sauce au vinaigre de cidre!

ou

L'Assiette « côté terre »

Escargot de bœuf (spécialité Alsacienne!)

Dessert:

Fondant au Chocolat, glace

Ou

Assiette de Sorbets (sorbets Madenn)

Ou

Dessert du moment

Ou

Assiette Gourmande (supplément 1,50€)

Avec fromage... 28 €

• Le Menu de Flo à 36€

Entrée:

Risotto de blé noir aux coquillages

Ou

Autour du foie gras...

Plat:

Mousseline de merlan, sauce aux crevettes grises

Ou

Pintade farcie à la courge et aux épices

Les plats sont servis avec divers légumes croquants, des pâtes ou du riz bio

Dessert:

Moelleux au Chocolat

Ou

Assiette de Sorbets (sorbets Madenn)

Ou

Dessert du moment

Ou

Assiette Gourmande

Avec fromage... 39€

Pour les enfants :

le menu « gastronomes en culotte courte » à 10 €

Une entrée et un plat selon l'inspiration du moment, et 2 boules de glace !

Le petit mot de Flo:

Le principe de la maison: « **du fait maison** »

Je change de carte environ toutes les 10- 12 semaines

Mes fournisseurs: Boucherie Le Lamer Rosporden, Ferme de Trevalot à Scaer, Biocoop Concarneau, Ty Vrac Trégunc, Au Local à Rosporden, Farine Le Meunier de Saint they, Pâtes Créa Nature à Tourc'h, Poisson Acomar à Concarneau

Fromage de chèvre de « Ty Ar Givri » à Elliant, Be-good Alg à Quimper,

Œufs de Coat-Melen à Coray, Les légumes, « Aux Bio Légumes » à Elliant.

Safran de Concarneau, Pain « Bara Mod Coz » à Rosporden, Ferme de Kervennou à Scaër

Le midi je ne propose pas ma formule à 15€ pour les tables de plus de 12 personnes.

L'approvisionnement est fonction des arrivages du marché,

certains produits peuvent venir à manquer, veuillez m'en excuser.

Pour les tables de plus de 6 personnes, je vous demanderai de bien vouloir choisir un menu à l'avance car je suis toute seule en cuisine!

Je fais partie des « Restaurateurs Pointe Bretagne »,

de « l'Alliance des Cuisiniers Slow Food » et je suis Maître Restaurateur !

En cas d'allergie alimentaire, merci de bien vouloir m'en informer, bon appétit !