

- La pause déjeuner du vendredi midi à 18€

La mise en bouche du jour

Plat:

La popote du midi !

Dessert:

La gourmandise sucrée ou un fromage de la région !

- Le Menu Découverte à 25€ (tous les services)

(Avec fromage 29€)

*Pour commencer, la petite entrée de Flo
pour réveiller les papilles !*

Plats :

Le Poisson du moment et son jus de coquillages

Ou

*Poulet fermier de Coat Melen à Coray farci aux algues
(Begood'Alg)*

Ou

*La balade végétarienne, autour des légumes de Loïc,
des œufs de Gilles et Juliette
et des laitages de Scaër et St Yvi !*

*Ces plats sont servis avec les légumes bio de Loïc,
(Aux bio légumes à Elliant)
et des pâtes bio « Mafaldines » aux algues
(Créa Nature à Tourc'h)*

- Le Menu de Flo à 36€ (avec fromage 40€)
(Vendredi soir, samedi soir et dimanche midi)

Entrées:

Risotto de blé noir au poisson du moment et coquillages

Ou

Ravioles de chèvre de Pauline Le Gallo à Scaër

Plats:

Poisson fumé maison au bois de hêtre

Ou

*Canard en deux façons de la ferme de Coat Melen
à Coray, sauce au chouchen de ô La Butine*

Desserts:

*Glaces de la Ferme de Penhuil à Lannédern
(à Proximité de Plonevez du Faou)*

Ou

Fondant au chocolat...

Ou

Gourmandise du moment...

Ou

Assiette Gourmande (supplément 1,50€)

En cas d'allergie, merci de bien vouloir nous l'indiquer

Pour les enfants :

Le menu « gastronomes en culotte courte » à 12 €

Une mise en bouche !

un plat selon l'inspiration du moment !

Et un dessert !

*Avec la volonté de faire découvrir aux enfants
de nouvelles saveurs !*

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
Scaër, Biocoop Concarneau, Au Local Rosporden, Farine Le Meunier de
Saint they, Pâtes Créa Nature à Tourc'h, Poisson Acomar à Concarneau
Begoog Algues, Œufs Bio « Les Poules aux œufs bio » Rosporden,
Les légumes, « Aux Bio Légumes » à Elliant. Fromage de chèvre de Scaër,
Safran de Concarneau, Pain « Bara Mod Coz » à Rosporden,
Ferme de Kervennou à Scaër, agneau de Mlegren
L'approvisionnement est fonction des arrivages du marché,
certains produits peuvent venir à manquer, veuillez m'en excuser.*

Je fais partie des « Restaurateurs Pointe Bretagne »,

*Je participe à l'élaboration d'un « label d'excellence environnementale en
restauration commerciale » avec l'Agence de la Transition écologique.*