



Menus Saint-Yves servis du 19 au 24 mai 2009

AUDIERNE

Le Goyen

Place Jean Simon

Tél. 02 98 70 08 88

Menu à 29 €

Tarte fine de sardines et tomates cœur de pigeon à l'huile de basilic, caramel balsamique

Suprême de volaille farcie à la compotée d'oignons rouges, émulsion de Coreff à l'estragon

Fraises semi-confites au cidre, crème de fromage blanc et crêpes dentelles.

BRELES

Auberge de Bel Air

Route de Lanildut

Tél. 02.98.04.36.01

Menu à 28 €

Kouign Patatez à l'andouille

Cotriade de la mer d'Iroise

Tome de vache aux algues

Croustillant aux pommes et beurre salé.

BREST

La Chaumière

25 rue Emile Zola

Tél. 02.98.44.18.60

Menu à 26 €

Croustillant de pomme de terre, saucisse Hénaff

Langoustines rôties aux légumes de printemps, beurre de chouchenn

Ballottine de poulet noir fermier d'Argoat au blé noir, tomates grappes

Gourmandise aux fraises, crêpes dentelles.

La Fleur de Sel**15 bis rue de Lyon****Tél. 02.98.44.38.65****Menu à 29,50 €**

Ravioles de tomate et tourteau, consommé au vieux Xérès, légumes croquants
Désossé de volaille fermière de Bretagne, tartare d'herbes et jambon serrano,
réduction des sucs à la bière ambrée
Minute de fraises et meringue, jus de fraises au beurre salé, sorbet « bière bio ».

Le Ruffé**1 bis rue Yves Collet****Tél. 02.98.46.07.70****Menu à 32 €**

Petite galette au blé noir saucisse
Filet de truite fario des monts d'Arrée, vinaigrette de cidre au sureau, cépiotes et
tomates cerisette
Dodine de poulet fermier de l'Argoat, pomme maquaire aux herbes du potager, jus
à la bière brune
Déclinaison autour de la fraise de Plougastel.

L'Imaginaire**23 rue Fautras****Tél. 02.98.43.30.13****Menu à 32 €**

Beignet d'huître à la bière bretonne et saucisse grillée
Filet de maquereau cuit sur la peau, tomate en déclinaison... tarte fine, sorbet,
gaspacho
Suprême de poulet noir en croûte de pain, la peau en tempura, pulpe de maïs et
condiments épicés
Comme une tarte... croustillant de crêpes dentelles, fraises Garriguettes et sorbet
au lait ribot
Mignardise.

Ma Petite Folie**Port de Plaisance****Tél. 02.98.42.44.42****Menu à 22 €**

Tartare de sardine et tomate confite, brochette de tomate au basilic
Filet de lieu jaune de petit bateau poêlé, écrasé de pommes de terre et beurre
salé, consommé de volaille réduit à la bière bretonne
Clafoutis de fraises au lait ribot

CAMARET SUR MER

Hôtel de France

19 quai Toudouze

Tél. 02.98.27.93.06

Menu à 33 €

Raviole croustillante au foie gras et abricot moelleux, caramel de viande
Pigeonneau farci aux châtaignes, braisé à la bière Gwiniz Du, légumes printaniers
Suprême Guayaquil craquant aux crêpes dentelles et sablé breton, crème glacée à la crème fraîche, jus rustique à la fraise Garriguette.

CONCARNEAU

L'Amiral

1, avenue Pierre Guéguin

Tél. 02 98 60 55 23

Menu à 26 €

Salade gourmande à la terrine de foie gras maison et tomates cœur de pigeon confites
Filet de rouget grillé, fines tagliatelles aux palourdes
Feuilleté aux fraises Garriguette.

La Coquille

1, quai du Moros

Tél. 02 98 97 08 52

Menu à 29 €

Amuse-bouche, petite verrine surprise
Carpaccio de thon aux tomates rubis à l'herbe des troubadours
Joue de cochon ivre de vin de Loire aux légumes « bio » de l'arrière-pays
La charlotte tiède aux poires à l'ancienne, glace à la crème de lait.

Le Nautille

45, rue des sables blancs

Tél. 02 98 50 10 12

Menu à 36 €

Tarte friande aux maquereaux, salade de légumes croquants
Le poulet fermier d'Argoat rôti, parmentière des cuisses au foie gras et raisins de Smyrne
Déclinaison autour de la fraise Garriguette.

CROZON

Hostellerie de la Mer

Port du Fret

Tél. 02.98.27.61.90

Menu à 26 €

Cassolette bretonne

Confit de cochon fermier de la vallée de l'Aulne, jus d'oignons roses

Délice de Fouesnant.

DOUARNENEZ

Le Kériolet

29, rue Croas Talud

Tél. 02.98.92.16.89

Menu à 28,50 €

Suprême de poulet fermier de Bretagne au coulis de langoustines

Tronçon de barbue à la fondue de tomates

Soupe de fraises Garriguettes à l'impérial.

FOUESNANT

Hôtel Belle Vue

Cap Coz

Tél. 02.98.56.00.33

Menu à 20 €

Maquereau de ligne mariné aux pommes et au cidre de Fouesnant et ses tomates cœur de pigeon

Travers de porc à l'hydromel et son écrasée de fond d'artichaut à la saucisse

Hénaff

Carpaccio de fraises Garriguettes et sa glace Traou Mad.

Hôtel La Pointe de Moustierlin

108, route de la Pointe

Tél. 02.98.56.04.12

Menu à 30 €

Beignets de saint-jacques, vinaigrette aux herbes

Filet de lieu jaune en croûte de blé noir, poêlée de légumes minute, beurre blanc

Croustade aux pommes et noix de coco, glace vanille.

LAMPAUL PLOUARZEL

Auberge du Vieux Puits

Place de l'Église

Tél. 02.98.84.09.13

Menu à 28 €

Huîtres creuses de pleine mer et sa mousseline, crépinette de saucisse Hénaff
Suprême de poulet fermier breton à la bière ambrée, tomates de Plougastel
confites
Salade de fraises à la rhubarbe et vinaigre balsamique.

LANDERNEAU

Le Clos du Pontic

Rue du Pontic

Tél. 02.98.21.50.91

Menu à 33 €

Mini-crêpes charcutières

Noix de saint-jacques sur tuile de parmesan et sabayon au carpaccio

Poulet curry-coco, pousses de bambou, ballotin de verdure et riz sauvage

Garriguettes melba, crêpes dentelles.

LANDREVARZEC

Auberge de Quilinen

Lieu dit Quilinen

Tél. 02.98.579363

Menu à 27 €

Pastillas de gambas et poisson au chorizo

Fricassée de poulet noir fermier d'Argoat aux langoustines

Tarte aux fraises de Plougastel.

LANNILIS

Les Oliviers

6 rue Carellou

Tél. 02.98.04.19.94

Menu à 29.90 €

Tarte fine aux tomates cerise rubis, basilic et chiffonnade de jambon de Parme

Suprême de poulet fermier breton rôti, lentilles de Saint-Pol, jus aux épices douces

Effeillé de fraise au chocolat croquant, caramel beurre salé et palet breton.

LE FAOU

La Vieille Renommée

11 place aux Foires

Tél. 02.98.81.90.31

Menu à 35 €

Le kir breton

La petite terrine de foie gras de Ploudaniel

Le suprême de l'Argoat à la Britt rousse, les légumes de saison

Le délice de Garriguette, lait ribot en chantilly, miette de Calin à la mandarine

Le café du « Père Coic ».

LOCMARIA PLOUZANE

L'Esprit du Large

Plage de Trégana

Tél. 02.98.48.56.64

Menu à 25 €

Amuse-bouche

Queue de langoustines au sésame, pousses de salade et carpaccio d'asperges

Croustillant de poulet fermier de l'Argoat, galette de pomme de terre et sauce

Britt

La fraise dans tous ses états.

LOCRONAN

Le Prieuré

11 rue du Prieuré

Tél. 02.98.91.70.89

Menu à 28 €

Blinis aux pétales de saint-jacques marinées aux herbes

Suprême de poulet fermier à la bière bretonne ou Cotriade à la bretonne (lotte, lieu, joues de raie, moules...)

Blanc-manger de lait ribot aux fraises Garriguette de Plougastel.

MORLAIX

La Marée Bleue

3 rampe St Melaine

Tél. 02.98.63.24.21

Menu à 23 €

Tomates rubis et mozzarella, au parfum basilic

Filet de lieu jaune en rissolé de pommes de terre et saucisses bretonnes

Tartelettes aux poires et sa crème fouettée.

PLEYBEN

La Blanche Hermine

1 place Charles de Gaulle

Tél. 02.98.26.61.29

Menu à 27 €

Carpaccio de tomate tigre et tome des Monts d'Arrée à l'huile de noisette

Suprême de poulet noir de l'Argoat aux oignons rosés de Roscoff et à la Britt blanche

Trilogie gourmande, sablé breton au beurre de baratte, blanc-manger au lait ribot, fraise Garriguette.

PLOUGASTEL DAOULAS

Le Chevalier de l'Auberlac'h

5 rue Mathurin Thomas

Tél. 02.98.40.54.56

Menu à 32 €

Tartare de saint-jacques, mirepoix de tomates aux herbes

Poulet noir fermier d'Argoat au cidre de Fouesnant, pomme au four et chou-fleur gratiné

Crêpe fourrée aux pommes flambées au chouchenn.

PLOUGONVELIN

Hostellerie de la Pointe Saint Mathieu

Pointe St Mathieu

Tél. 02.98.89.00.19

Menu à 33 €

Rubis de Plougastel en mise en bouche

Tartare de lieu mi-cuit et ses légumes croquants léonards

Suprême de poulet noir d'Argoat aux pommes de terre nouvelles de la pointe St Mathieu

Chariot de desserts.

PORTSALL

Les Littorines

8 square de l'Abéric

Tél. 02.98.48.61.85

Menu à 27 €

Feuilleté de saucisse Hénaff en rougail

Filet de poulet fermier de Bretagne à la crème, pommes de terre nouvelles de Bretagne

Vacherin aux fraises Garriguette.

POULDREUZIC

Breiz Armor

Penhors Plage

Tél. 02.98.51.52.53

Menu à 28 €

Chaud et froid d'Hénaff

Aiguillettes de poulet fermier, crème moutardée, pommes rissolées, tomates, haricots verts

Fraises Ginette

POULLAOUEN

Auberge de la Tour d'Auvergne

5 avenue de la Tour d'Auvergne

Tél. 02.98.93.52.64

Menu à 24 €

Clafoutis d'andouille, compotée de pommes et lard ou petit pâté de coquillages de nos côtes, sauce aux algues

Jambonnette de poulet à la Britt et légumes de printemps ou saucisse bretonne et sa potée aux choux du Léon façon Grand-mère

Soupe de fraises de M. Le Curé et son sablé ou far au cœur de pigeon

QUIMPER

Les Acacias

88 boulevard Créac'h Gwen

Tél. 02.98.52.15.20

Menu à 29 €

Amuse-bouche

Millefeuille de tomates et tourteau au jus de crustacé

Suprême de poulet d'Argoat braisé à la Gwiniz Du

Soupe de fraises de Plougastel au vin épicié, crème glacée au Traou Mad

L'Ambroisie**49 rue Elie Fréron****Tél. 02.98.95.00.02****Menu à 35 € (eau Plancoët offerte)**

Millefeuille de thon blanc aux tomates confites

Printanière de lieu aux légumes bretons et aux épices

Sablé fraises de Plougastel, mascarpone à la pistache

Auberge Ty Coz**4 Hent Coz - Lieu dit Ty Sanquer****Tél. 02.98.94.50.02****Menu à €***Menu non communiqué***ROSCOFF****L'Espadon****27 place Lacaze Outhiers****Tél. 02.98.61.24.95****Menu à 34 €**

L'Escabèche de rouget au gingembre et son gaspacho

Suprême de poulet fermier rôti aux graines de sésame, pommes nouvelles rissolées

Le sablé breton aux fraises Garriguettes beurre d'oranges au miel

SAINT POL DE LEON**La Pomme d'Api****49 rue Verderel****Tél. 02.98.69.04.36****Menu à 35 €**

Tomates tigre snackées, langoustines, saucisse bretonne et cœur de romaine

Poitrine de poulet noir d'Argoat cuisinée à l'étouffée, pommes de terre nouvelles et légumes de saison

Crumble aux galettes de Pont Aven, fraises Garriguettes, crème glacée au lait ribot

SAINT RENAN

Hôtel restaurant des Voyageurs

16 rue Saint Yves

Tél. 02.98.84.21.14

Menu à 31 €

Salade renanaise ou Saint-Yves façon Kig Ha Fars

Poulet noir fermier d'Argoat rôti au gros sel, pommes nouvelles et légumes primeurs du Pays d'Iroise

Petit pot de Panna Cotta à la vanille, coulis et fraises de Plougastel, sorbet pomme.

SCRIGNAC

Lesenechal

1 place des 3 Coant

Tél. 02.98.78.23.13

Menu à 28,50 €

Mise en bouche

Dos de cabillaud sauce cressonnette

Fricassée de poulet fermier aux légumes de printemps

Symphonie autour de la fraise