

---

# MENU VAUBLANC

SERVI UNIQUEMENT AU DEJEUNER EN SEMAINE

1/2 EAU MICROFILTREE

PLATE OU PETILLANTE INCLUSE



L'ENTREE DU JOUR

OU

LA TERRINE DU CHEF

VERDURE DE SAISON / CONDIMENT ACIDULÉ

OU

LE VELOUTE DE SAISON

SERVI EN SOUPIERE / AUX LEGUMES DU MOMENT



LA SUGGESTION DU JOUR

SERVI AU PLAT A PARTAGER

OU

LE BOEUF (+ 3EUROS)

POMMES DE TERRE/ SAUCE DU MOMENT



LE DESSERT DU JOUR

OU

LE BRIE DE MEAUX

AU LAIT CRU/ VERDURE ACIDULÉE

OU

LE CAFE GOURMAND

ASSORTIMENT DE DOUCEURS SUCRÉES

---

ENTREE + PLAT

OU

PLAT + FROMAGE OU DESSERT

16.50€

---

MENU COMPLET

(SUPPLEMENT FROMAGE 3€50)

19.50€

VIANDE ORIGINE FRANCE OU U.E

---

# MENU FAHELEAU

---

## L'OEUF DE POULE "FERMIER"

CUIT À BASSE TEMPÉRATURE/ PETITS POIS/ LARD DE COLLONATA  
HUILE DE MENTHE POIVRÉE



## LE MERLU

NACRÉ FAÇON THAÏ/ NODDLE/ MANGUE/ SAUCE COCO CURRY

OU

## LE CANARD

FAÇON PARMENTIER/ PATATE DOUCE/ VERDURE ACIDULÉE AU SÉSAME



## LA SELECTION DE FROMAGES

FRAIS ET AFFINÉS PAR NOTRE MAITRE FROMAGER

OU

## LES AGRUMES

DANS TOUS LEURS ETATS/ PANACOTTA AUX EPICES DOUCES/ SORBET MANDARINE

---

ENTREE +PLAT +FROMAGES OU DESSERT

29,00€

ENTREE +PLAT +FROMAGES +DESSERT

34.80€

---

VIANDE ORIGINE FRANCE OU U.E

---

# MENU LIVAUDIERES

---

## LES ASPERGES BLANCHES

FONDANTES/ VIELLE MIMOLETTE/ JAUNE D'OEUF CONFIT  
VENTRECHE

OU

## LES ESCARGOTS DE BOURGOGNE

GNOCHIS/ CHAMPIGNONS DES BOIS  
AIL DES OURS



## LE CABILLAUD

CONFIT/ POIREAUX/ CARDAMOME VERTE /  
CREME D'ARETE AU VERMOUTH

OU

## LE LAPIN

A LA SAUGE/ ARTICHAUT/ BEAUFORT  
MOUTARDE AU MOULTS DE RAISIN



## LA SELECTION DE FROMAGES

FRAIS ET AFFINÉS PAR NOTRE MAITRE FROMAGER



## LA POMME

COMME UNE MILLEFEUILLE FAÇON TATIN/ CÉLERI/ AGASTACHE

OU

## LE CHOCOLAT GRAND CRU

UN CLASSIQUE/ SERVI CHAUD

---

ENTRÉE + PLAT + FROMAGES OU DESSERT

39,00€

ENTREE + PLAT +FROMAGES +DESSERT

45,00€

---

VIANDE ORIGINE FRANCE OU U.E

---

# MENU RAULOIS

## Carte Blanche

LES MENUS « CARTE BLANCHE » SONT LA SPÉCIALITÉ DU CHEF,  
LE CONCEPT EST SIMPLE, LAISSEZ VOUS GUIDER TOUTE AU LONG DE VOTRE  
REPAS , POUR UNE DÉGUSTATION DITE “A L'AVEUGLE”

ILS SONT ÉLABORÉS PAR LE CHEF, SELON VOS GOÛTS ET VOS ENVIES  
CE MENU SERA SERVI À L'ENSEMBLE DES CONVIVES DE LA TABLE.



### CLASSIQUE

ENTRÉE / PLAT / DESSERT

39,00€



### DÉCOUVERTE

ENTRÉE / PLAT / FROMAGE / DESSERT

45,00€



### DÉGUSTATION,

ENTRÉE / POISSON / VIANDE / FROMAGE / DESSERT

58,00€

---

# TOUR DES VIGNOBLES

## Accord mets et vins

### CLASSIQUE

SOIT 3 VERRES (14CL) POUR ACCOMPAGNER LES METS DE VOTRE MENU

15€00

### DÉCOUVERTE

SOIT 4 VERRES (12CL) POUR ACCOMPAGNER LES METS DE VOTRE MENU

19€50

### DÉGUSTATION

SOIT 5 VERRES (10CL) POUR ACCOMPAGNER LES METS DE VOTRE MENU

24€00

---

# MENU PLANTEL

## Végétarien

### L'OEUF DE POULE

CUIT A BASSE TEMPÉRATURE/ SARRASIN/ LENTIN DE CHENE/ LAIT RIBOT



### LE SARRASIN

CREMEUX AU VIEUX PARMESAN/ LEGUMES DE SAISON



### LA SÉLECTION DE FROMAGES

AU LAIT CRU/ AFFINÉS PAR NOTRE MAITRE FROMAGER



### DESSERT AU CHOIX

A CHOISIR DANS LA CARTE

---

ENTREE + PLAT+ DESSERT

26,00€

ENTREE + PLAT + FROMAGE + DESSERT

32,00€

---

---

# MENU BUGEL

## Enfant jusqu'à 12ans

### SIROP A L'EAU

(GRENADINE, MENTHE, FRAISE, CITRON)



### ASSIETTE DE CHARCUTERIES



### VIANDE OU POISSON DU JOUR

ET SA GARNITURE DU MOMENT



### GATEAU AU CHOCOLAT

ET SON COULIS DE FRUITS ROUGES

---

ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT

12,50€

ENTREE + PLAT + DESSERT

15,00€

---

TOUS NOS MENUS SONT EGALEMENT DISPONIBLE EN VERSION ENFANT  
-50% SUR LE PRIX POUR DU MENU

---

## NOS FOURNISSEURS

---

STEPHANE KERVARREC / 56500 EVELLYS / BOEUF DE BRETAGNE  
VOLAILLE DE LA PEROUSE / 2260 LOUDEAC / VOLAILLE  
LAVANDIER / 56300 PONTIVY / CHARCUTERIES / FUMAISON  
LA MAREE POUR TOUS / MAREYEUR / 35132 VEZIN LE COQUET  
SARL CHRISTIAN LEBRIS / 22600 LOUDEAC / FRUITS ET LEGUMES  
EARL DE LA CAVALERIE / 56920 SAINT-GONNERY / FARINE, CEREALES, LEGUMINEUX  
PRAIRIE LAITIERE / 56700 KERVIGNAC / BEURRE, CREME, LAIT  
FERME DE LINTEVER / 56480 CLÉGUEREC / POMMES DE TERRE CONFITURE  
ELEVAGE DE SAINT GOAL / 56330 PLUVIGNER / FROMAGES DE CHEVRE  
FERME DU LINTAN / 56580 BREHAN / FROMAGES AU LAIT DE VACHE  
KERHELIX / 56500 PLUMELIN / PRODUCTEUR D'ESCARGOTS  
ABEILLE DE LANVEAU / 56660 SAINT JEAN BREVELAY / MIEL  
L'ATELIER DU SEL / 44350 SAINT MOLF / SEL ET CONDIMENTS  
LA MAISON ARMORINE / 56170 QUIBRON / BISCUITS  
LA MAISON DU BISCUIT / 50270 SORTOVILLES EN BEAUMONT  
GRAIN DE SAIL / 29600 MORLAIX / CHOCOLAT

*MERCI A EUX...*

---

## LA BOUTIQUE DU SAINT ANTOINE

---

CHARCUTERIE / TRAITEUR / EPICERIE FINE

LA BOUTIQUE VOUS PROPOSERA TOUS LES JOURS : CHARCUTERIES POISSONS FRAIS AINSI QUE DES PLATS A EMPORTER, VOUS POURREZ EGALEMENT RETROUVER TOUS LES PRODUITS UTILISÉS AU RESTAURANT PAR LE CHEF ET SON ÉQUIPE, AINSI QU'UNE BELLE CAVE A VIN

TOUS LES DIMANCHE MATIN, NOUS VOUS PROPOSONS EGALEMENT DES POULETS FERMIER  
CUITS A LA ROTISSOIRE

OUVERT DU MARDI AU DIMANCHE  
(SAUF LE DERNIER DIMANCHE DU MOIS)