L'auberge bretonne

RESTAURANT SELECTION MICHELIN GUIDE 2026

Nous travaillons uniquement des produits frais et locaux.
La carte est de ce fait susceptible d'être modifiée en fonction du marché.
Nous vous remercions de votre compréhension et de votre confiance.

Menu Petite Découverte 45 €
Entrée, plat
(sauf Vendredi soir, week-end
et jours fériés)

Menu Découverte 56 €
Entrée, plat, dessert

Menu Grande Découverte 66 €
Entrée, plat, plateau de fromages, dessert

Menu Inspiration 72 €
servi à l'ensemble des convives
Deux entrées, plat, dessert

Menu Dégustation 86 €
servi à l'ensemble des convives
Deux entrées, deux plats,
fromage, dessert

Huîtres de Jacob & Fils
Pomme Granny-Smith
Lard de Colonnata / Raifort
ou
Langoustine / Navet boule d'or
Agrumes / Homard

Noix de Saint-Hacques d'Erquy
Cèleri / Yuzu
ou
Magret de canard de
la Ferme du Luguen
Betterave / Cassis

Poire / Thym/ Citron bergamote
ou
Figues / Laurier / Porto
ou
Assiette de trois fromages
ou
Plateau de fromages
(avec supplément de 5 €)

Le restaurant est ouvert à déjeuner du Jeudi au Samedi de 12h15 à 13h30 ;
à dîner du Mardi au Samedi de 19h15 à 20h30.

L'hôtel est ouvert tous les jours de la semaine, sauf le Dimanche de Novembre à Mars.

Audrey & Benoît Gauchet
Tel : 02 99 90 60 28