



# Notre carte

## Entrées froides

La terrine de Foie Gras mi-cuit au Layon et son chutney d'agrumes (80gr)	9.90€
Le Marbré de Foie Gras aux chorizo ibérique et compoté d'oignon rose de Roscoff	10.00€
La Trilogie de Foie Gras : mousseline de Foie Gras sur macaron, crème brûlée Foie Gras..... et pain d'épices, Finger de Foie Gras mi-cuit	12.00€
Saumon fumé "maison", croustillant paysan, crème citron-vodka	9.85€
Cheese cake aux Langoustines, balsamique à la Cardamome.....	8.90€
La Verrine fraîcheur de Gambas à l'avocat et crème Tzatziki.....	10.20€
Le tartare de raie façon « Gravlax », Crème fouettée framboise.....	9.50€
Chair de tourteau sur tartare de poivrons grillés et mousse de féta aux herbes fraîches.....	11.00
La ballotine de Poulet aux Cèpes et sa vinaigrette au Sésame.....	9.60€.

## Entrées chaudes

Crème de lentilles corail, crumble de poire et Foie Gras poêlé.....	12.00€
La Brochette de Coquilles Saint Jacques à la Bretonne .....	11.50€
Le rôti de Lotte lardo di collona sur son écrasé de pommes de terre à l'andouille fine.....	13.20€
Les ravioles de Foie Gras aux pommes, infusion à la Réglisse.....	12.80€
Les ravioles de Langoustines cuit dans son bouillon miso à l'huile de noisette.....	12.30€
Le Dos de Cabillaud en crumble de noisettes mousseline de patates douces vanillée.....	11.90€
Le Mille Feuilles de Coquilles Saint Jacques , croquant sarrasin, Crème de cidre de bédée....	12.70€
Le Filet de lieu fumé maison sur son risotto d'asperges vertes, crème de langoustines.....	10.90€
Nage de Gambas ", lait de coco infusé au thé vert .....	10.00€

## Nos viandes

Le Tournedos de filet de Canard, sauce aigre douce au cidre.....	15.60€
Le Magret de canard, sauce aigre douce au miel et citron vert.....	14.80€
Le Tournedos de bœuf taillé dans le filet, façon Rossini.....	17.10€
Le Médaillon de veau rôti lentement et fumé au foin , jus de cuisson corsé.....	16.60€
Le Suprême de pintade au lard crème forestière.....	15.40€
Le Mignon de porc, sauce caramel beurre salé.....	13.30€
Le « Canon » d'agneau rôti, jus de romarin , ail rose en chemise .....	16.70€

## Nos poissons

**Dos de Lieu Jaune en crumble de noisette torréfié**

Crème de coque

Risotto crémeux aux petits pois green Garden ..**14.80€**

**Rôti de Lotte à la noix fumé maison**

pistou de mâche

Écrasé de pommes de terre aux algues **16.10€**

**Noix de Coquilles Saint Jacques en brochette snacké**

Crackers de sarrasin, crème citron gingembre Compoté de butternut au châtaigne.**17.10€**

**Saints jacques grillés au four (180 gr par pers) sur son risotto crémeux,**

émulsion fruit de la passion.**17.10€**

**Le filet de bar en croute de sel, fumet de moules crémé**

Tarte fine de carotte moelleux de pomme de terre **.15.00€**

**Le filet de dorade royal compoté de poivron a la framboise**

**Tuile homardine**

Légumes fanes glacés brochette de grenaille vapeur...**13.90€**

**Toutes les commandes devront être passer 6 jours minimum avant date de prestation**

### *Le rig ha farz* 9.80€

jarret de bœuf, poitrine demi-sel, saucisse fraîche maison, légumes frais accompagnent bien sûr ce plat.

### *La poule au pot Henry IV* 8.10€

poule cuite au bouillon accompagnée de légumes frais du jardin et de riz cuit dans le bouillon de poule. Une sauce blanche à l'ancienne accompagne ce plat

### *La choucroute des bouchers* 9.00€

saucisse fraîche maison, jarretons demi-sel, saucisson à l'ail et chou à choucroute cuisinée au riesling.

Crevette, pavé de saumon, filet de poisson blanc, filet de poisson fumé, accompagnée de choucroute cuisinée et beurre blanc

### *Le cassoulet du Sud-Ouest* 8.90€

confit de canard maison, lard cuit, saucisson à l'ail et haricots blancs cuisinés avec une concassée de tomate à l'ail.

### *Le couscous Royal* 9.20€

morceaux de poulet, d'épaule et de poitrine d'agneau, merguez maison grillées, de légumes frais (carottes, navets, poivrons et courgettes) semoule aux raisins.

### *La paella de Valencia* 9.00€

poulet, crevettes bouquet, Calamars, moules de bouchots (en fonction de la saison), chorizo et de riz safrané

### *La paella del Mar* 9.60€

composée de gambas, pavé de saumon, crevettes bouquet, Calamars, moules de bouchots (en fonction de la saison), chorizo et riz safrané

### *Le cari de poulet* 8.50€

Beaux morceaux de poulets marinés à l'épice colombo et mijotés avec des poivrons et petits piments rouges. Ce plat Créole accompagné de riz antillais (amandes effilées, noix de coco et raisins).

### *Le colombo de porc* 8.20€

Succulents morceaux d'échine de porc marinés dans du curry, mijotés avec du piment, des morceaux d'ananas. Ce plat exotique est accompagné de riz basmati

### *Le mijoté de porc au caramel* 8.30€

succulents morceaux d'échine de porc marinés et mijotés avec des oignons dans du caramel. Ce plat est accompagné de riz basmati



9 Rue De Saint Briec 35137 Bédée

02.99.07.00.29 / 06.48.01.46.05

Lamaison-tygwen.bzh

Retrouvé nous sur Facebook



### *La Jambalaya* 8.90€

filet de poulet, fines tranches de saucisses de Montbéliard et de chorizo, crevettes roses décortiquées, céleri branche, poivrons et riz au safrané.

### *Le rougail saucisses* 8.80€

Un plat de LA RÉUNION légèrement épicé est composé de tranches de saucisses fumées, tranches de saucisses fraîches mijotés dans avec des oignons et tomates fraîches.

Ce plat est accompagné de riz basmati ou de riz Créole

### *Le tajine mille et une nuit* 9.70€

morceaux d'agneau très tendres cuisinés avec des fruits secs (abricots, pruneaux, figues) et parfumés délicatement aux épices. Ce plat typique est servi avec de la semoule et des légumes

### *Le tajine de veau aux olives* 9.50€

Composé de morceaux de veau parfumés au raz el hanout , cuisinés avec des citrons confits au sel. Plat servi avec de la semoule et des légumes.

### *Le tajine de poulet au citron* 9.10€

morceaux de poulet parfumés aux épices, cuisinés avec des citrons confits au sel. Plat servi avec de la semoule et des légumes.

### *Le mijoté de veau forestier* 8.90€

Composé de morceaux de veau très tendres mijotés dans une sauce à base de champignon et accompagnés de gratin dauphinois maison.

### *La cuisse de canard confite* 8.70€

Cuisse de canard gras, confite, pomme sarladaise ou gratin dauphinois

### *Le cochon grillé* 9.70€

Cochon grillé a souhait farce ratatouille pomme de terre au four

### *La raclette* 9.50€

Charcuterie (jambon blanc , jambon cru , rosette  
Saucisson ail, noix de porc fumé maison  
250 gr de fromage a raclette 200 gr de pomme de terre cuite vapeur

Tous nos plats peuvent être livrés Chaud en caisson isotherme  
Frais de livraison 10€ sur Bédée et Pleumeleuc  
Autre commune a partir de 15€



9 Rue De Saint Briec 35137 Bédée

02.99.07.00.29 / 06.48.01.46.05

Lamaison-tygwen.bzh

Retrouvé nous sur Facebook





# Nos desserts

**Le fraisier** : (de mai a septembre) : crème légère a la Vanille, morceaux de fraises, coulis , sur un biscuit moelleux **3.00€ / la part**

**Le framboisier** : crème mascarpone Vanillé, brisure de framboises et framboise entière biscuit macaron **2.95€ / la part**

**Le cardinal** : mousse légère caramel, poire poché au sirop baie rose **2.95€ / la part**

**Le finger fruit rouge** : mousse mascarpone, Compoté de griotte, biscuit génoise amande **3.00€ / la part**

**Le dome dragée** :; biscuit dacquois, croustillant dragée , Confit de fraise , mousse Vanille **3.00€ / la part**

**La tarte Citron revisité en finger** : pate sablé, croquant chocolat blanc, crème Citron vert , Zeste de bergamote **3.00€ / la part**

**Le secret chocolat** : craquant nougat et fruits secs, mousse chocolat du Pérou zeste orange confit **3.00€ / la part**

**Le royal chocolat** : biscuit amande, croustillant praliné feuillantine, mousse chocolat noir velours **2.95€ / la part**

**Le Ty Gwen** : biscuit génoise amande, mousse Vanille, insert fraise yuzu en gelée, glaçage miroir **3.00€ / la part**



## Nos tartellettes maisons

En pate sablé de forme Carré, ronde ou barquette

- Citron meringué : 2.10€
- Crème brulée caramel beurre salé : 2.00€
- Crème brulée violette : 2.20€
- Aux fruits de saisons : 2.00€
- Pommes : 2.00€
- Ganache chocolat fleur de sel : 2.20€
- Ganache chocolat coco : 2.20€
- Chocolat blanc framboise : 2.10€
- Facon tatin : 2.20€
- Tartelette macaron passion : 2.20€

