Keringar
Restaurant
et Maison d'Hôtes

Menu «Ce soir à l'Auberge» 24 €

Une entrée, un plat et un dessert que le chef et son équipe vous prépare chaque soir.

Lundi soir
Farz Mor ou Mor Farz
Entrée: Salade aux magrets de canard
Plat: Notre création : un plat, entre Terre et Mer, mijoté aux épices d'Orient.

Mardi soir
Jambon au cidre
Entrée: Tarte au fromage de chèvre frais
Plat: Jambon grillé, compotée d'oignons au cidre, gratin de pommes de terre

Mercredi et Samedi soir
Kig Ha Farz
Entrée: Bouillon de viande aux légumes
Plat: Les 2 Farz au froment et au sarazin,
les 2 viandes boeuf et porc, les légumes (carottes, navets, poireaux, oignons, pommes de terre...) et le Lipig (sauce beurre échalotes)

Le Farz est une pâte composée de farine, crème, oeufs, beurre, lait... qui a cuit dans le bouillon avec la viande de boeuf quatre heures durant, enfermée dans un sac en toile.

Jeudi soir
«L'originale» du chef
Entrée: Aumonière au sarasin,
Plat: Gibier, mijoté ou rôti, Oeufs géants cuisinés ou autres découvertes
sauce et accompagnement du chef .

Vendredi soir
Cotriade
Entrée: Soupe de poissons
Plat: Pot au feu au trio de poissons (selon arrivages) et légumes de saison

Tout à la fois une soupe et un pot au feu de poissons. Traditionnellement préparée avec la Godaille (part du pêcheur), c'est un mélange de plusieurs espèces de poissons, assaisonnés et cuits avec des légumes.

Dimanche soir
Reine de la basse-cour
Entrée: Quiche ou Tapas maison sur lit de salade,
Plat: Une volaille, mijotée ou rôtie, sauce du chef et gratin de pommes de terre.

Ces menus peuvent être servis le midi
ou un autre jour, sur commande uniquement.