

Régaler et partager de manière à, ensemble savourer la vie. C'est la promesse gourmande chalereuse de L'Aiglon. Une invitation à découvrir une cuisine créative et de saison qui valorise les produits authentique de la Bretagne.

POUR DÉBUTER

Assiette gourmande : focaccia, olives, pickles de légumes, fromages, raisins, saucibon, jambon de Bayonne, guacamole	16€
Assiette de jambon serrano ou d'andouille Rivalan-Quidu	9€
Tomates et poivrons bio marinés, piment d'Espelette, lard di colonnata, huile de basilic, jaune d'œuf confit	10€
Tarte fine à l'houmous d'aubergine et sésame, figues, sablé parmesan	12€
Salade césar : poulet breton, oeuf bio, parmesan, tomates, sauce césar	12€/18€(Plat)

NOS PLATS FONT SENSATION...

Picanha de veau, champignons, céleri à l'étuvée, sauce poulette	27€
Risotto aux cèpes	28€
Poisson selon pêche du jour, tagliatelles de courgettes, gel citron, émulsion cardamome verte	26€
Burger de bœuf, fromage raclette, oignons confits, sucrose, lard grillé	22€
Entrecôte grillée, sauce poivre et frites	28€
Tartare préparé de bœuf et frites	25€

NOS ACTUS

À l'occasion d'Octobre Rose, le restaurant organise un dîner de gala le jeudi 2 octobre. Réservez dès maintenant et partagez avec nous ce moment gourmand et solidaire !

Prochains diners à l'aveugle : vendredi 07 novembre

NOS PIZZAS FONT VOYAGER LES PAPILLES

Demat : sauce tomate, mozzarella, jambon blanc à l'ancienne, champignons et œuf	15€
Canopée : sauce tomate, mozzarella, figues, chèvre, miel de printemps, tapenade-romarin	15€
Chicken Breizh : sauce tomate, mozzarella, fromage Lintan, poulet et champignons	15€
Vent d'ouest : base crème et poireaux, mozzarella, saumon, ciboulette	15€
Picante : sauce tomate, mozza, chorizo Breton, poivrons, merguez	15€
Napoléonienne : base crème, moutarde à l'ancienne, mozza, andouille Rivalan-Quidu, oignons confits, champignons, pommes de terre bio	16€
L'éphémère : sauce tomate, mozza, tomates bio, lard, burrata, basilic	18€
Salade verte du maraîcher 4€	Bol de frites 4.5€
Les suppléments : champignons, œuf, miel, poivrons, oignons, pommes de terre, courgettes, crème épaisse	2€
Jambon blanc ou cru, chèvre, poulet, saumon, chorizo, merguez, andouille, figues	3€

LE MEILLEUR POUR LA FIN...

Fruits rouges, madeleine citron, crémeux miel, glace fleur d'oranger	12€
A partager, notre délicieuse mousse au chocolat	12€
Vacherin praliné, nashi rôti, sorbet citron, amandes	12€
Kouign-amann au sarrasin, glace caramel beurre salé	12€
Sphère chocolat - framboise, nappage chocolat chaud	12€
L'incontournable café gourmand de L'Aiglon	12€
Duo de fromages de notre artisan fromager	9€
Fruits de saison façon melba	12€
Glace 1 boule / 2 boules : Vanille, chocolat, caramel beurre salé, fraise, café, passion, citron vert, framboise, pomme	3€ / 6€