

# Notre carte

L'Aiglon  
Restaurant

“ Déguster, partager, plonger votre fourchette dans l'assiette de votre voisin & régalez-vous !

## Le végétal healthy

Tartinade de radis, crackers aux herbes.....	8 €
Tomates confites vanille-citron, meringue aux herbes, amandes et émulsion mozzarella.....	12 €
Salade fraîcheur tomates, oeuf, câpres, haricots, speck, anchois.....	16 €

## Nos poissons ont la cote...

Gravlax de saumon, betterave, yaourt grec et feta.....	12 €
Cabillaud, pommes de terre confites, chimichurri, émulsion hollandaise	24 €
Homard façon burger probablement le plus original de Bretagne.....	28 €

## ...nos viandes aussi

L'assiette gourmande : andouille, blinis saumon fumé, saucibon, gressins et houmous, tomates cerises, crackers et tartinade de radis.....	12 €
Tartare de foie gras, gariguettes, pain cacao.....	14 €
Magret de canard, jus d'une sangria, polenta grillée, pickles de champignons.....	22 €
Pièce de viande grillée, race Angus, sauce aux poivres, pommes frites.....	22 €

## Tout juste sorties du four, nos pizzas

La potagère : sauce tomate, mozza, légumes bio.....	14 €
La bufala : sauce tomate, mozza di bufala, lard di Colonnata, basilic, pignon de pin.....	14 €
Vent d'ouest : base crème, mozza, cabillaud, saumon, huile d'aneth, mertensia.....	14 €
L'Ibérique : sauce tomate, mozza, chorizo, lard grillé, poivrons, champignons.....	14 €
La Moment : sauce tomate, mozza, tomates anciennes, anchois, roquette.....	14 €
Chicken Breizh : Sauce tomate, mozza, poulet aux herbes, trappe de Timadeuc, champignons.	14 €

## La gourmandise, une si belle qualité !

Notre création chocolat-pêche autour de l'univers d'Edouard Wolton...	9 €
Tartare abricot basilic, lait d'amande, praliné.....	9 €
Mousse au chocolat Guanaja tiède.....	9 €
L'incontournable café gourmand de L'Aiglon.....	10 €
Duo de fromages de notre artisan fromager.....	9 €

Prix nets hors boisson

Provenance viande Bretagne/France