

AUBERGE DE LA VIEILLE EGLISE

Nous vous invitons à découvrir les
producteurs de la région.

Aurélie vous reçoit dans sa maison.

Brieg vous propose une cuisine du moment
associant tradition et modernité.

La nature s'affirme et nous le rend dans les assiettes.

War Raok!

AURÉLIE & BRIEG

La carte

La commande est prise en totalité en début de repas

Entrée

Foie gras, oignon rosé, shizo - 24

Seiche, fenouil, estragon - 22

Plat

Rouget, brassicacées, safran - 36

Tourte de pigeon, butternut, sucrine - 38

Fromage

Fromages locaux - 15

Dessert

Fruit de la passion, vanille, persil - 14

Pomme, lait ribot, sarrasin - 14



Nos fournisseurs

Le but de notre engagement est de pouvoir communiquer en toute transparence avec nos clients, faciliter la traçabilité, promouvoir les acteurs du goût et surtout vous permettre de mieux manger.

ARGOAT :

Corinne et Thierry (boeuf) – Pont De Buis lès Quimerch
Gwenaëlle (fromage) – Loguivy-Plougras
Sophie et Olivier (œuf) – Plouisy
Tremeur (cochon et volaille) – Plounévez Moëdec
Anaïs, Eflamm et Goulven (crèmerie et veau) – Plounevez Moëdec
Sophie (agneau et fromage) - Lannion
Sarah et Antoine (volaille) - Pleslin Trigavou
Mathieu (pigeon) - Mesquer
Christophe et Antoine (canard) - Val D'Anast
Robert (truite) - Plougoulm
Mathieu (chèvre) - Tremargat

ARMOR :

Jean-Baptiste (poissons & homard) - Port Blanc
Jean Yvon (moules) - Trédrez-Locquémeau
Julien (huîtres) – Trébeurden
Sylvain (algues) - Plouguerneau
Yann et Quentin (poissons & saint jacques) - Saint Quay Portrieux
Steven (ormeaux) - Perros Guirec

LEGUMAJ :

Erick et Florence (légumes et fruits) – Trébeurden
Jean-Baptiste et Solène (pommes et poires) – Langoat
Marielle (champignons) – Tredrez Locquemeau
Angelo et Eloïse (légumes) – Pleumeur Bodou
Gilles (agrumes et aloe vera) – Plouenan
Alexandre (légumes et citron) _ Trédarzac
Quentin (petits fruits) - Bégard
Solène et Guirec (petits fruits) - Loguivy plougras

ISPISEREZH :

François (farine & vinaigre) - Perros Guirec
Yoann et Nathalie (sarrasin et orge) – Ploeuc-L'hermitage
Michel (poivre) - Sibiri
Lionel (sel) - Saint Molf
Laurent & Julien (pain) – Ploumillau
Makurazaki (Katsuobushi) - Concarneau
Dom (miel) - Loguivy Plougras

BOESON :

Hervé (bière) - Trégastel
Cédric (cidre) – Lannion
Sébastien (gin & liqueurs) – La Roche-Jaudy
Julien (bière)- Trégastel
Julien et Fabien (bière) - La mézière



Prix net en euros TTC – taxes et services compris

Formule déjeuner **21, 22, 23 octobre**

mercredi / jeudi / vendredi (hors jours fériés)

entrée / plat / dessert - eaux / café - 34

entrée / plat **ou** plat / dessert - eaux / café - 30



AUBERGE
LA VIEILLE
DE L'EGLISE

Tartare de thon
fenouil, verveine

Paleron de boeuf
pomme de terre, nigelle

Crème brûlée
à l'orge

Aucune modification n'est possible sur le menu déjeuner

Mahé - 52€

Servi pour l'ensemble de la table

Foie gras de la ferme du Luguen

shizo, oignon rosé

Seiche d'Audierne

fenouil, estragon

Rouget de petit bateau

collection de choux, safran

Assiette de fromages locaux (+15€)

Fruit de la passion de Pleubian

vanille bretonne, persil

Accords mets et boissons 3 verres - 27€



Lilwenn - 74€

Servi pour l'ensemble de la table

Foie gras de la ferme du Luguen

shizo, oignon rosé

Seiche d'Audierne

fenouil, estragon

Rouget de petit bateau

brassicacées, safran

Pigeon de Mesquer

butternut, sucrine

Assiette de fromages locaux (+15€)

Pommes de Langoat

lait ribot, sarrasin

Fruit de la passion de Pleubian

vanille bretonne, persil

Accords mets et boissons 5 verres - 45€



PRIX EN € TTC - SERVICE ET TAXES COMPRISES