Keringar
Restaurant
et Maison d'Hôtes

Nos Spécialités du soir

En complément du menu, le chef prépare une à trois spécialités.
Nos serveurs sauront vous indiquer celles de ce soir !

Poêlée Irlandaise : Langoustines, crevettes, oignons, lardons et crème. Flambée au whisky. Salade et garniture. Servi avec du riz. — 19 €

Saint Jacques à l'aigriade de miel : Et sa fondue de poireaux. Salade et garniture. Servi avec du riz. — 19€

Langoustines en colombo : Langoustines, crevettes, oignons et épices Indiennes. Salade et garniture. Servi avec du riz. — 19€

Nos Marinades :

Poisson, Boeuf, Porc ou Volaille... 17 €

...un voyage des saveurs,
différent tous les soirs,
selon nos arrivages.
Demandez l'Ardoise!

Saucisse de Molène: Saucisse fumée aux algues, compotée d'oignons et pommes poêlées, salade verte et garniture. Servi avec des pommes de terre sautées — 17 €

Andouille flambée: Andouille flambée au lambig, compotée d'oignons et pommes poêlées, salade verte et garniture. Servi avec des pommes de terre sautées — 17 €