Keringar
Restaurant
et Maison d'Hôtes

Nos desserts

Le Dessert du soir : Tarte tatin, crème brulée, gratin de fruits rouges, far Breton ou crumble aux fruits

Les Permanents: Kouign Amann, Fondant au chocolat

Glaces: 2 boules au choix avec chantilly
vanille, chocolat, citron, café, fraise, cassis...

7€
'Au menu'

Coupes glacées du terroir

Blé noir: Glace au blé noir et vanille, crème de whisky, chantilly et amandes grillées.

Chouchenn: Glace chouchenn, miel, chantilly, amandes grillées et une lichette de chouchenn

Pomme cidrée: Glace pomme cidrée, pommes poellées, une lichette de Lambig, chantilly et amandes grillées

Les Classiques glacées

Pêche Melba: Pêche, glace vanille, confiture de groseille, chantilly et amandes grillées

Poire Belle Hélène: Poire, chocolat chaud, glace vanille, chantily et amandes grillées

Café liégeois: Glace café, café et chantilly

Chocolat liégeois: Glace chocolat, chocolat chaud, chantilly et amandes grillées

Dame Blanche: Glace vanille, chocolat chaud, chantilly et amandes grillées

Coupe Colonel: Glace citron vert et vodka

Coupe Plougastel: Glace fraise et liqueur de fraise

9€
'Hors menu'

Toutes nos glaces sont produites localement par Jampy