

# La Carte

## Entrées

- \* Le Saumon « Label Rouge d'Ecosse » cuit à cœur, champignons, soja et coriandre 13€
- \* Tartelette de Tourteau au Breizh Curry, Avocat et citron vert 16€
- \* Œuf parfait, espuma de courge et graines torréfiées 11€
- \* Huîtres de Stan et Marie Robert de L'Île de Sein  
6/9 ou 12 pièces 12/18/24€
- \* Les Demoiselles du Guilvinec, Langoustines 250gr 24€

## Effet Mer

- \* Retour de pêche rôti au beurre, Risotto crémeux aux algues 19€
- \* Le Thon mi- cuit au sésame 23€
- \* Demi-Homard grillé (sur la base d'un homard de 6/800 gr) 32€
- \* Sole Meunière (selon la criée), Pommes de Terre grenaille rôties au thym 33€
- \* Ormeaux de l'Île de Sein, de Stan et Marie Robert, Persillade et Pommes de Terre grenailles au thym 34€
- \* Homard entier grillé, (sur la base d'un homard de 4/600 gr), Pommes de Terre Grenailles rôties au thym 58€

*Nous avons sélectionné des homards de 600 à 800 grammes brut (entre 5 et 7 ans) et environ 100 à 120 grammes de délicieuse chair à manger.*

*Les deux pinces du homard sont différentes, l'une plus petite fait office d'incisive appelée « pince coupante » et l'autre molaire, plus grosse appelée « marteau ou pince broyeuse ».*

- \* Plateau de Fruits de Mer (pour 1 personne) 250gr de Langoustines, 1 Araignée ou Tourteau (selon la saison), 6 Huîtres de l'île de sein, Crevettes, Bulots et Bigorneaux  
**Pour une Personne : 47€**

- \* Plateaux de Fruits de Mer Royal (pour 2 personnes) 1 Homard entier, 500gr de Langoustines, 2 Araignées ou Tourteaux (selon la saison), 12 Huîtres de l'Île de sein, Crevettes, Bulots et Bigorneaux  
**Pour 2 personnes : 150€**

*« Notre « Mer » nourricière est capricieuse, veuillez nous excuser pour les éventuelles ruptures ou changements »*

## Le Boucher

- \* Lard confit 36 heures, réduction de Cidre Kerné 21€
- \* Le Magret de Canard, Mûres, vin & balsamique 24€
- \* Le Filet de Bœuf (de nos éleveurs Bretons) 180gr, Grillé au Barbecue et Herbes du Jardin 31€

### Un Accompagnement au choix:

Légumes des Jardins du Cap  
Pommes de Terre Grenailles rôties au Thym

## Les Fromages

- Notre sélection de Fromages 14€
- Un aperçu de nos régions 5 pièces 9 €

## Les Gourmandises

11€

- \* Miel - Framboise & Jasmin
- \* Citron & Baie de Timur
- \* Chocolat Michel Cluizel, Granola & sésames.
- \* Choux Paris - Audierne - Praliné & Algues
- \* Figue - Mûre - Cassis & poivre

*« Les gourmandises sont réalisées autour des saveurs énoncées et déclinées autour d'un biscuit,  
d'un crémeux, d'un sorbet et de fruits »*

## **Menu Enfant 17€**

*Les portions sont adaptées en fonction de l'âge de votre enfant*

*Menu servi jusqu'à 12ans.*

Toast de pain grillé au beurre, Jambon de Pays,  
Tomates confites, jeunes pousses et copeaux de parmesan

Ou

Saumon Gravelax et croquant de légumes

\*\*\*\*

Retour de pêche de nos côtes

Ou

Filet de Volaille

Accompagnement au choix :

Légumes ou Pommes de Terre Grenailles au thym

\*\*\*\*

Une gourmandise préparée par notre pâtissier

Autour des Fruits ...

Ou

Autour du Chocolat ...

Ou

Dessert « Gourmandises » à la carte (supplément de 7€)