

Speisekarte

Vorspeisen

- * Lachsfilet der Qualität «Label Rouge» aus Schottland, im Kern gegart mit Champignons, Soja und Koriander 13€
 - * Taschenkrebs-Törtchen mit Breizh-Curry, Avocado und Limette 16€
 - * Perfektes Ei, Kürbis-Espuma und geröstete Kerne 11€
- * Austern von Stan und Marie Robert von der Insel Sein, 6 / 9 oder 12 Stück 12€ / 18€ / 24€
 - * Teller mit Kaisergranat « Demoiselles du Guilvinec » 250g 24€

Frisches aus dem Meer

- * Frischer Fang vom Tage, in Butter angebraten, cremiges Risotto mit Algen 19€
 - * Thunfisch schonend halb gegart mit Sesam 23€
 - * Halber Hummer vom Grill (Größe eines ganzen Hummers ca. 600-800g) 32€
- * Seezunge Sauce Müllerin-Art (je nach Fang) und geröstete Grenaille-Kartoffeln mit Thymian 33 €
 - * Seeohren von Stan und Marie Robert von der Insel Sein, Persillade-Mischung und Grenaille-Kartoffeln mit Thymian 34€
- * Ganzer Hummer vom Grill (Größe eines Hummers ca. 400-600g), geröstete Grenaille-Kartoffeln mit Thymian 58€

Unsere Hummer wiegen zwischen 600 und 800 Gramm und sind zwischen 5 und 7 Jahre alt. Sie sind gefüllt mit ca. 100 bis 120 Gramm köstlichem Hummerfleisch.

Die beiden Hummerzangen sind ungleich: Die kleinere dient dem Hummer als Schneidezange und die größere ist eine «Hammer- und Mahlzange».

- * Meeresfrüchte-Platte (für 1 Person): 250g Kaisergranat, 1 Seespinne oder Taschenkrebs (je nach Jahreszeit), 6 Austern von der Insel Sein, Garnelen, Wellhornschnellen und Strandschnellen
Pro Person: 47€

- * Meeresfrüchte-Platte Royal (für 2 Personen): 1 ganzer Hummer, 500g Kaisergranat, 2 Seespinnen oder Taschenkrebse (je nach Jahreszeit), 12 Austern von der Insel Sein, Garnelen, Wellhornschnellen und Strandschnellen
Für 2 Personen: 150€

« Das mütterlich fürsorgliche Meer versorgt uns zwar mit vielen Schätzen, ist aber launisch und unbeständig. Wir bitten um Ihr Verständnis für eventuelle Änderungen oder Ausfälle. »

Frisches vom Metzger

- * Speck eingelegt 36 Stunden mit Kerné-Cidre-Sauce 21€
- * Entenbrust, Brombeeren, Wein und Balsamico-Essig 24€
- * Rinderfilet 180g (von unseren bretonischen Bauern) vom Grill mit Gartenkräutern 31€

Beilagen zur Auswahl:

Gartengemüse vom Cap Sizun
Grenaille-Bratkartoffeln mit Thymian

Käse

- Käseteller - Unsere Auswahl 14€
- Spiegel unserer Regionen in 5 Teilen 9 €

Süße Leckereien

11€

- * Honig - Himbeeren & Jasmin
- * Zitrone & Timut-Beeren
- * Schokoladen-Komposition Michel Cluizel, Granola & Sesam
- * Paris-Audierne-Windbeutel - Praliné & Algen
- * Feigen - Brombeeren - Schwarze Johannisbeeren & Pfeffer

« Unsere Süßen Leckereien sind Dessert-Kompositionen rund um die angekündigten Geschmacksrichtungen mit
Gebäck - Crèmeux - Sorbets und Früchten. »

Kinder-Menü 17 €

Die Portionen werden je nach Alter Ihrer Kinder angepasst.

Kinder-Menüs servieren wir für Kinder bis zu 12 Jahren.

Toastbrot mit Butter, Bauernschinken,
eingelegten Tomaten, jungen Salatblättern und Parmesan-Flocken

Oder

Graved Lachs und knackiges Gemüse

Hafenrückkehr der Fischer von unseren Küsten

Oder

Geflügelfilet

Beilagen zur Auswahl:

Gemüse oder Grenaille-Bratkartoffeln mit Thymian

Eine besondere Köstlichkeit, zubereitet von unserem Konditor

Obstvariationen...

Oder

Schokoladen-Komposition...

Oder

Dessert « Süße Leckereien » von der Speisekarte (Aufschlag 7€)

Menü Plaisir - « Purer Genuss »

57€

(Dieses Menü können wir servieren, wenn alle Gäste an Ihrem Tisch sich dafür entscheiden.)

Amuse-Bouche

Seeteufel-Carpaccio mariniert mit Yuzu-Früchten, knackige Zucchini
Entenmuschel- und Queller-Würzbeilagen mit salzigem Madagaskar-Pfeffer

Oder

Lachsfilet der Qualität «Label Rouge» aus Schottland, im Kern gegart mit Champignons,
Soja und Koriander

Edler Fisch vom Tage perlfarben gegart

Broccoli-Variationen, Paprika-Ketchup und Herzmuschel-Gemüse-Raviolen
Leichte Sauce

Oder

Flammgeröstetes Lammfleisch

Tomaten-Pickles mit Tomatensorten aus alten Zeiten und Oliven
Artischocken, Mangold und Fleischfond

Vorfreude aufs Dessert

Esskastanien & Zitrone

Oder

Mais - Schwarzer Sesam & Popcorn

Süße Leckereien

Kulinarisches « Gourmet » -Menü

76€

(Dieses Menü können wir servieren, wenn alle Gäste an Ihrem Tisch sich dafür entscheiden.)

Amuse-Bouche

Knuspriger Kaisergranat perlfarben gegart und Zitrusfrüchte-Espuma

Edler Fisch vom Tage

Rucola-Gnocchi & Herzmuschel-Gemüse-Raviolen

Leichte Sauce

Flammgeröstetes Lammfleisch

Tomaten-Pickles mit Tomatensorten aus alten Zeiten und Oliven

Artischocken, Mangold und Fleischfond

Vorfreude aufs Dessert

Esskastanien & Zitrone

Oder

Mais - Schwarzer Sesam & Popcorn

Süße Leckereien