

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€
- * 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 confît 36 heures ou Filet mignon (selon arrivage) , 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€

- * Le Mont Blanc au coing – Pomme & Marron
 - * Citron & Baie de Timur
- * Chocolat Michel Cluizel, Granola & sésames.
- * Choux Paris - Audierne - Praliné & Algues

*« 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€)