

LA CARTE

SERVIE UNIQUEMENT LE MIDI

POUR DÉBUTER

LA POITRINE DE COCHON FERMÈRE CUITE 36H 15€
OIGNONS ET CHÈVRE FRAIS

L'OEUF PARFAIT DE PLOZÉVET, COCO DE PAIMPOL 12€
DENTELLES DE PAIN

LE FEUILLE À FEUILLE DE SAUMON, 14€
FRAMBOISE ET ANETH

LE FOIE GRAS DE LA FERME DE LANVAUX, 21€
FIGUES ET BAIES DE CANNELIER

DE NOS CÔTES

LA SOLE MEUNIÈRE 36€
ACCOMPAGNÉE DE POMMES DE TERRE RÔTIES AU THYM

LE HOMARD ENTIER (PRIX SELON LA CRIÉE)
ACCOMPAGNÉ DE POMMES DE TERRE RÔTIES AU THYM

LE POISSON DE NOS CÔTES, ENTIER GRILLÉ AUX AROMATES 28€
ACCOMPAGNÉ DE POMMES DE TERRE RÔTIES AU THYM

LES HUÎTRES DE L'ÎLE DE SEIN « MARIE ET STAN »
6 / 9 / 12 12€ / 18€ / 24€

L'ASSIETTE DE LANGOUSTINES DU GUILVINEC, 35OGR
(PRIX SELON LA CRIÉE)

LE PLATEAU DE FRUITS DE MER 47€
1 ARAIGNÉE OU TOURTEAU (SELON LA SAISON), 25OGR DE
LANGOUSTINES, 6 HUÎTRES DE L'ÎLE DE SEIN, CREVETTES
ROSES, BULOTS, BICORNEAUX

DUO HUÎTRES ET LANGOUSTINES 24€
4 HUÎTRES ET 20OGR DE LANGOUSTINES

DE NOS TERRES ET RÔTI AU BARBECUE

LA PIÈCE DU BOUCHER 22€
ACCOMPAGNÉE DE POMMES DE TERRE RÔTIES AU THYM

LE COCHON RÔTI AU THYM, 20€
CAROTTES ET BUTTERNUT

MENU DÉJEUNER 32€

L'OEUF PARFAIT DE PLOZÉVET, COCOS DE PAIMPOL
ET DENTELLES DE PAIN

OU

LES 6 HUÎTRES DE L'ÎLE DE SEIN

OU

LA POITRINE DE COCHON FERMÈRE CUITE 36H
OIGNONS ET CHÈVRE FRAIS

L'ENTRECÔTE DE NOTRE RÉGION, POMMES DE TERRE
RÔTIES AU THYM

OU

DOS DE CABILLAUD NACRÉ À COEUR,
TOPINAMBOUR ET NOISETTES, NOTES DE TRUFFE

LA TARTE DU MOMENT

OU

LES CHOUX

OU

LA VERRINE GOURMANDE

LES GOURMANDISES 11€

« CHAQUE SEMAINE DE NOUVELLES SAVEURS ET DE NOUVEAUX
PARFUMS »

LA TARTE DU MOMENT

LES CHOUX

LA VERRINE GOURMANDE