

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
DENTELLES DE PAIN 12€

LE FOIE GRAS DE LA FERME DE LANVAUX, 22€
CHUTNEY DE MANGUE ET SAFRAN

L'ASSIETTE DE LA MER, EN ENTRÉE 18€
3 HUÎTRES DE L'ÎLE DE SEIN, 4 CREVETTES, 6
LANGOUSTINES, BULOTS ET BIGORNEAUX

DE NOS TERRES ET RÔTI AU BARBECUE

LE FILET DE BOEUF, FAÇON ROSSINI,
ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉ 36€
ACCOMPAGNÉE DE POMMES DE TERRE RÔTIES AU THYM

LE COCHON RÔTI AU THYM, 20€
CAROTTES ET BUTTERNUT

L'ENTRECÔTE DE NOS RÉGIONS, 22€
ACCOMPAGNÉE DE POMMES DE TERRE RÔTIES AU THYM

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,
DÉCLINAISON DE CHOUX-FLEUR

DESSERT OU FROMAGE AU CHOIX DANS LA CARTE

DE NOS CÔTES

LA SOLE MEUNIÈRE 42€
ACCOMPAGNÉE DE POMMES DE TERRE RÔTIES AU THYM

LES ORMEAUX DE NOS CÔTES AU BEURRE D'AIL. 38€
ACCOMPAGNÉ DE POMMES DE TERRE RÔTIES AU THYM

LES SAINT JACQUES SNACKÉES AU BEURRE, 28€
RISOTTO AUX ALGUES

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

L'ASSIETTE DE LA MER, EN PLAT 27€
4 HUÎTRES DE L'ÎLE DE SEIN, 7 CREVETTES,
150G DE LANGOUSTINES, 1/2 TOURTEAU OU 1/2 ARAIGNÉE
BULOTS ET BIGORNEAUX

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

L'ASSIETTE DE LANGOUSTINES DU GUILVINEC, 350GR
(PRIX SELON LA CRIÉE)

LE PLATEAU DE FRUITS DE MER 47€
1 ARAIGNÉE OU TOURTEAU (SELON LA SAISON), 250GR DE
LANGOUSTINES, 6 HUÎTRES DE L'ÎLE DE SEIN, CREVETTES

LES GOURMANDISES 11€

« CHAQUE SEMAINE DE NOUVELLES SAVEURS ET DE NOUVEAUX
PARFUMS »

LA TARTE DU MOMENT

LE CHOU

LA VERRINE GOURMANDE

L'ASSIETTE DE 5 FROMAGES