



Plat **23 €**
Entrée | Plat *ou* Plat | Dessert **31 €**
Entrée | Plat | Dessert **38 €**

ENTRÉES

Tataki de bœuf, sauce Teriyaki
Soufflé de Saint Jacques, sauce hydromel, légumes de saison
6 huîtres de Bréhat n°3, vinaigre de cidre, échalotes
Tatin de poireaux confits, crème d'algues
Entrée du jour

PLATS

Filet de bœuf, sauce breizharnaise, gratin dauphinois, légumes rôtis
Épaule d'agneau confite, écrasé de pomme de terre, betterave confite
Filet de turbot meunière sarrasin, cocos de Paimpol, crème de poireaux noirs
Brochette de légumes confits, quinoa, sauce tomate épicée
Plat du jour

DESSERTS

Assiette de fromages
L'Arcouest-Bréhat, sarrasin et pralin
Rocher de l'île de Bréhat
Tarte fine aux pommes, glace caramel au beurre salé
Financier physalis, ganache ivoire, fève de tonka
Dessert du jour

FORMULE FRUITS DE MER

2 personnes **140 €**

Sur commande 24 à 48h à l'avance

Plateau de fruits de mer

Bulots, bigorneaux, 1/2 araignée, 6 huîtres de Bréhat, 6 crevettes roses,
4 langoustines, mayonnaise, vinaigre d'échalote

Dessert au choix

FORMULE HOMARD

2 personnes **155 €**

Sur commande 24 à 48h à l'avance

Mise en bouche

Soufflé au homard

1/2 homard par personne et ses accompagnements

Dessert au choix



MENU ENFANT

12 €

Fish & chips *ou* Filet de poulet, frites ou légumes

Boule de glace *ou* Brownie au chocolat

Pour élaborer notre carte, nous privilégions les circuits courts et collaborons avec des producteurs locaux, afin de vous garantir des produits frais et de qualité.

Origine des viandes : Bœuf - régional et France | Agneau - Irlande et NZ
Liste des allergènes sur demande