



Plat **25 €**
Entrée | Plat *ou* Plat | Dessert **31 €**
Entrée | Plat | Dessert **38 €**

ENTRÉES

Tataki de bœuf, sauce Teriyaki
Tatin de poireaux confits, crème d'algues
Fumaison de poissons
6 huîtres de Bréhat n°3, vinaigre de cidre, échalotes
Entrée du jour

PLATS

Filet de bœuf sauce breizharnaise, gratin dauphinois, légumes rôtis
Filet de daurade, cocos de Paimpol, crème de poireaux noirs
Langoustine rôtie et ses ravioles, jus de crustacés
Suprême de volaille fermière, asperges printanières
Plat du jour

Plat végétarien possible sur demande

DESSERTS

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

FORMULE FRUITS DE MER

2 personnes **140 €**

Sur commande

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

Mise en bouche

Soufflé au homard

1/2 homard par personne et ses accompagnements

Dessert au choix



MENU ENFANT

12 €

Poisson du moment *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