



Plat **25 €**
Entrée | Plat *ou* Plat | Dessert **32 €**
Entrée | Plat | Dessert **38 €**

ENTRÉES

Tartare d'espadon au kalamansi
Tatin de tomates, crème de basilic
Vitello tonnato
6 huîtres de Bréhat n°3, vinaigre de cidre, échalotes
Entrée du jour

PLATS

Poisson noble du moment, aubergines confites, crème de fenouil sauvage
Croustillant de lotte, lard de la vallée d'Aosta, yuzu, légumes poêlés
Filet de bœuf, sauce breizharnaise, gratin dauphinois, petits légumes
Carré de cochon de lait, cocos de paimpol, crème de romarin
Plat du jour

Plat végétarien possible sur demande

DESSERTS

Assiette de fromages
Pavlova, fruits rouges
Pêche rôtie, sorbet pêche
Sablé Breton, ganache chocolat noir
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, pommes de terre sautées *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