

MENU SOIR

Plat 26 €

Entrée | Plat *ou* Plat | Dessert 33 €

Entrée | Plat | Dessert 38 €

ENTRÉES

Carpaccio de poulpe, combava

Tatin de tomates, crème de basilic

Velouté de petits pois, oeuf poché, parmesan, noisettes

6 huîtres de Bréhat n°3, vinaigre de cidre, échalotes

Entrée du jour

PLATS

Tataki de thon au sésame, fenouil sauvage, sauce teriyaki

Croustillant de lotte, lard de Colonnata, yuzu, légumes poêlés

Magret de canard miel citron, 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 de saison

Pêche rôtie, sorbet pêche, tuile caramélisée

Sablé Breton, ganache chocolat noir et caramel au beurre salé

Dessert du jour

FORMULE FRUITS DE MER

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

Sur commande

Mise en bouche

Soufflé au homard

1/2 homard par personne et ses accompagnements

Dessert au choix



MENU ENFANT

12 €

Burger *ou* poisson du moment, pommes de terre sautées *ou* légumes

Boule de glace *ou* Brownie au chocolat

Extrait de la carte des vins

Blanc

Muscadet AOP | Domaine des Sablons **BIO**

12.5 cl 75 cl

6 29

Rouge

Côtes du Rhône AOP | Element Terra **BIO**

6.5 32

Ventoux AOP | L'Épicurien Château Croix des Pins **BIO**

6 26

Rosé

Rosé Corse IGP | L'Avenenza

5.5 24

Côtes de Provence AOP | Coeur du Rouet

6.5 36

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

Origine des viandes :

Boeuf, canard : France | Cochon : Union européenne

Liste des allergènes sur demande

Carafe d'eau gratuite à votre disposition