



MENU HIVER

Plat **18 €**

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

Entrée | Plat | Dessert **29 €**

ENTRÉES

6 huîtres n°3 de Bréhat (+2€)

Oeufs mollets à la Florentine

Poireaux racines rôtis, feta, noisettes

Soupe de poisson du chef, croûtons et sauce rouille

Suggestion du moment

PLATS

Burger de boeuf, cheddar, sauce barbecue maison et frites

Fish & chips de sarrasin, sauce tartare

Faux filet grillé, sauce breizharnaise et pommes de terre sautées

Filet de maquereau, betterave rôtie et butternut

Suggestion du moment

Plat végétarien possible sur demande

DESSERTS

Crumble noisette et amande à la poire

Kouign-amann, glace caramel, chantilly maison

Crème brûlée au pralin

Suggestion du moment



MENU ENFANT

12 €

Petit burger *ou* filet de poulet *ou* filet de poisson,
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



MENU DU CHEF

Entrée | Plat | Dessert

38 €

ENTRÉES

6 huîtres n°3 de Bréhat

Bouillon Thaï, légumes d'hiver, oeuf parfait

Soufflé de homard (+2€)

PLATS

Épaule d'agneau confite, purée Crecy fumée et betterave confite

Filet de cabillaud, sauce safran et légumes d'hiver rôtis

DESSERTS

Tarte fine aux pommes, glace yaourt

L'Arcouest-Bréhat, sarrasin et pralin

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 : Agneau - Irlande et NZ

Liste des allergènes sur demande