

MENU HIVER

Entrée **12 €**

Plat **24 €**

Dessert **10 €**

Entrée | Plat | Dessert **38 €**

ENTRÉES

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

Bouillon Thaï, légumes d'hiver, oeuf parfait

Soufflé de homard (+2€)

Carpaccio de crevettes, orange sanguine, timut et glace basilic (+2€)

Suggestion du moment

PLATS

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

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

Saint-Jacques poêlées, purée de butternut et jus de crustacés (+3€)

Filet de boeuf, sauce breizharnaise, gratin dauphinois et légumes rôtis (+3€)

Suggestion du moment

Plat végétarien possible sur demande

DESSERTS

Sélection de fromages (+2€)

Soufflé au Yuzu

Tarte fine aux pommes, glace yaourt

L'Arcouest-Bréhat, sarrasin et pralin

Suggestion du moment

FORMULE HOMARD

2 personnes **155 €**

Sur commande 24h avant

Mise en bouche

Soufflé au homard

1/2 homard par personne et ses accompagnements

Dessert au choix



MENU ENFANT

12 €

Petit burger *ou* filet de poulet *ou* filet de poisson,
pommes de terre sautées *ou* légumes

1 boule de glace *ou* part de brownie

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