



MENU PRINTEMPS

Entrée **11 €**

Plat **25 €**

Dessert **10 €**

Entrée | Plat | Dessert **38 €**

ENTRÉES

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

Assortiment de coquillages farcis (+2€)

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

Bouillon thaï, légumes de printemps, œuf parfait

L'entrée du moment

PLATS

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

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

Pavé de bar à la bière de Bréhat, cocos de Paimpol (+3€)

Poulpe snacké, fettuccine et tagliatelle de légumes

Le plat du moment

Plat végétarien possible sur demande

DESSERTS

Sélection de fromages (+2€)

Soufflé à l'orange

Feuillantine, fruits rouges, glace yaourt fermier

L'Arcouest-Bréhat, sarrasin et pralin

Le dessert 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 | Agneau - Irlande et NZ

Liste des allergènes sur demande