



MENU ÉTÉ

Entrée **11 €**
Plat **25 €**
Dessert **10 €**
Entrée | Plat | Dessert **38 €**

ENTRÉES

6 huîtres de Bréhat n°3, vinaigre de cidre, échalotes
Carpaccio de poulpe, combava (+2€)
Tataki de boeuf, sauce Teriyaki (+2€)
Tatin de tomates, crème de basilic
L'entrée du moment

PLATS

Mi-cuit de thon au sésame, caponata à la bretonne, chimichurri
Rôti de lotte façon maki, aubergines grillées, espuma au chorizo (+3€)
Filet de boeuf, sauce breizharnaise, gratin dauphinois et légumes rôtis (+3€)
Pluma de porc mariné, cocos de Paimpol, sauce aigre douce au romarin
Le plat du moment

Plat végétarien possible sur demande

DESSERTS

Sélection de fromages (+2€)
Soufflé gianduja noir, fève de tonka
Fraisier comme un éclair
La pêche dans tous ses états
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 et porc - régional

Liste des allergènes sur demande