

Entrées

Huîtres creuses n°2 Bio	6 pièces 14 12 pièces 28
Soupe de poissons de nos côtes Fromage râpé, rouille et croutons	16
Terrine de Foie gras de canard fait maison Laurent Perrier et baies de Siltimur, marmelade d'artichauts et céleri à l'huile de noisette	21

Plats

Le Plateau de fruits de mer <i>Sur commande 48h à l'avance</i> 3 langoustines, ½ tourteau, 3 huîtres creuses, palourdes, bulots, bigorneaux, crevettes	53
Noix de Saint-Jacques poêlées Mousseline de chou-fleur et poudre de pistache, émulsion de vanille	36
Lotte rôtie aux carottes des sables Jus d'oranges aux épices douces	28
Entrecôte de Bœuf Jus réduit aux échalotes, échalote rôtie et poêlée de légumes de saison	31
Demi coquelet rôti Jus au thym frais, purée de pommes de terre au beurre salé	29
Fusilli à la poutargue Encornets frais, ail, piment et persil	27
Fusilli végétal au bouillon de légumes Matignon de légumes frais, gomasio aux algues et pignons de pin grillés	19

Commandez nos poissons issus de la pêche locale

Nos poissons entiers sont disponibles sur commande 48h à l'avance.

Il n'y a pas de Criée le dimanche & lundi.

Les poissons entiers sont pour 2 personnes minimum.

Le homard bleu et la langouste sont pour 1 personne.

	A la carte	Supplément ½ pension
LANGOUSTE BRETONNE	Prix par 100 gr 44	40
PAGRE (env. 1.2 Kg)	Prix par pers 45	19
BARBUE (env. 1.2 Kg)	50	19

Prix net en Euros

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition sur demande

Fromages & Desserts

Assiette de fromages bretons	19
Ouessant, Teignouse, Trappe de Timadeuc, Tome de Rhuys, Timanoix	
Moelleux chocolat , glace vanille	12
Hespérides	13
Crèmeux citron, agrumes frais, réduction d'orange vanillée, confit d'agrumes, glace sésame noir, cristalline d'agrumes et sésame noir	
Exo-tic & Choc	12
Crèmeux chocolat à 64%, praliné croustillant amande et noisette, émulsion de passion, glace sarrasin	
Conférence	13
Coupe glacée à la poire rôtie, glace caramel, sorbet poire, noix caramélisées et crème chantilly	
Glaces et sorbets	2 boules 6 3 boules 9
Citron, pomme verte, mandarine, poire, mangue, chocolat, vanille, yaourt, caramel	

Pour les enfants

Jusqu'à 12 ans

Formule plat + dessert + boisson à 19€

Formule entrée + plat + dessert + boisson à 26 €

Entrée au choix

Saumon fumé, potage du jour

Plat au choix

Filet de Poisson, Steak de viande de bœuf haché ou Pâtes à la tomate et au fromage

Garnitures au Choix

Pâtes au beurre, légumes ou pommes allumettes

Dessert au choix

Compote Maison, Salade de fruits, Glaces et Sorbets ou Moelleux au chocolat

Boissons au choix Soda, Eau minérale ou Sirop

Prix net en Euros

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition sur demande

Eaux minérales

Plancoët, Vittel, Evian	50 cl 4	100 cl 6
Plancoët Fines Bulles , Badoit, San Pellegrino	50 cl 4	100 cl 6
Chateldon		75cl 7
Perrier		33cl 4,60

Bières locales

La Morgat , blonde 33cl	8
Zephyr , blonde, ambrée, blanche 33cl	8

Cidres Biologiques

	15 cl	75 cl
Cidre Fermier de Carnac	4.50	18
Doux, « Maison Séhédic »	4.50	18

Jus de Fruits & Sodas

Jus de Fruits & Légumes - Alain Milliat 33 cl	9
Orange, Ananas, Abricot, Pomme, Tomate, Carotte, Pamplemousse	

Sodas & Mixers	6
Orangina 25 cl	
Ice Tea 20 cl	
Schweppes Indian tonic, Schweppes agrum 25 cl	
Coca-Cola, Coca-Cola zéro 33 cl	
Breizh Cola 33 cl	
Sprite 33 cl	
Fanta orange 33 cl	

Boissons chaudes

Expresso ou décaféiné Ily	4.30
Double expresso, Cappuccino	6.20
Thés ou Infusions Betjeman & Barton	4.90

Prix net en Euros

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition sur demande