

Entrées

Le Plateau de fruits de mer <i>Sur commande 24h à l'avance</i>	53
4 langoustines, ½ tourteau, 4 huîtres creuses, palourdes, bulots, bigorneaux et crevettes	
Huîtres creuses n°2 Bio	6 pièces 14
	12 pièces 28 (8 de supplément pour les pensionnaires)
Soupe de poisson bretonne	16
Fromage râpé, rouille et croûtons	
Houmous breton aux cocos de Paimpol	19
Vinaigrette aux coquillages et oignons roses de pays, poivron vert et tomate	
Tartare d'artichaut breton et langoustines	21
Condiments aux algues	
Gaspacho aux légumes d'été	19
Tomates mûres, poivrons vert et rouge, concombre et origan frais	
Langoustines bretonnes cuites par nos soins	23
Mayonnaise traditionnelle maison	

Plats

Assiette de fruits de mer	34
3 langoustines, 3 huîtres creuses, palourdes, bulots, bigorneaux et crevettes roses	
Lieu jaune au bouillon de coquillage safrané	30
Risotto de sarrasin BIO et légumes de saison	
Turbot sauvage cuit sur l'arête	42 (12 de supplément pour les pensionnaires)
Beurre blanc nantais, épinards frais et fondue de tomate	
Entrecôte de bœuf	32
Jus réduit aux échalotes, échalote rôtie et pomme Anna	
Côte de veau poêlée	31
Jus de veau crémé et morilles, purée de petit pois, fèves et carottes glacées	
Linguine Guiseppe Cocco à la poutargue	27
Encornets frais, citron, ail et basilic	
Linguine Guiseppe Cocco végétales	19
Tomate cœur de pigeon, courgette, brocoli et poivron confit, citron, ail et basilic	

Prix net en Euros

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

Commandez nos poissons issus de la pêche locale

Nos poissons entiers sont disponibles sur commande 24h 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	
BAR (env. 1.2 Kg)	63	<i>Prix par pers</i>	35
SOLE	60	<i>Prix par pers</i>	32
BARBUE (env. 1.2 Kg)	47	<i>Prix par pers</i>	20
	Prix par 100 gr		
LANGOUSTE BRETONNE	16		14
HOMARD BLEU BRETON	15		12

Fromages & Desserts

Assiette de fromages bretons	19
Ouessant, Teignouse, Trappe de Timadeuc, Tome de Rhuys, Menez-Hom	
Moelleux chocolat , glace vanille	12
Vacherin de Vénus	14
Meringue pistachée, pêche pochée au thym citron et vanille, Sorbets citron et pêche de vigne	
Hémisphère glacé sarrasin	14
Compotée d'abricots, tuile gavotte aux amandes, guacamole et abricots frais Glace yaourt	
Coupe glacée Nelly Melba	15
Pêche et framboises fraîches, glace vanille, sorbet framboise, biscuit crumble Crème chantilly et pralinettes caramélisées	
Givré fraise basilic	13
Sablé cheesecake, mousse givrée citron & basilic, fraises fraîches et éclats de meringue	
Fine tartelette croustillante chocolat et fruits rouges	14
Biscuit croustillant cacao, crémeux chocolat 64%, framboises confites et en sorbet, fraises fraîches	
Glaces et sorbets	2 boules 7 3 boules 10.50
Glaces : caramel, chocolat, vanille, café ou yaourt Sorbets : citron vert, framboise, fraise ou pêche de vigne	

Prix net en Euros

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

Pour les enfants

Jusqu'à 12 ans

Formule plat + dessert + boisson à 19€ ou
Formule entrée + plat + dessert + boisson à 26 €

Entrée au choix : Saumon fumé, Jambon blanc

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

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

Cidre Biologique

	15 cl	75 cl
Cidre Fermier de Carnac	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, Schweppes Indian tonic, Schweppes agrum 25 cl	
Coca-Cola, Coca-Cola zéro, Breizh Cola, Sprite, Fanta orange 33 cl	
Ice Tea à la pêche 20 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