Le Plateau de fruits de mer

56

Sur commande 24h à l'avance. Compris pour les pensionnaires

½ tourteau, huîtres creuses, palourdes, bulots, bigorneaux et crevettes

Suppl. Homard (600gr), tarif en fonction de la criée

Suppl. Langoustine, tarif en fonction de la criée

Entrées

Huîtres creuses n°3 Bio

6 pièces 15

(8 de supplément pour les pensionnaires) 12 pièces 29

Soupe de poisson bretonne

16

Fromage râpé, rouille et croûtons

Houmous Breton aux haricots coco de Paimpol

17

Copeaux de légumes, vinaigrette soja sucrée, sésame et nectarine

Queues de langoustines décortiquées

24

Salade d'artichauts breton, vinaigrette agrumes et basilic

Saumon Gravlax et crémeux de topinambour et ses chips

22

Vinaigrette de betteraves

Plats

Dorade sauvage

29

Tian de légumes, sauce vierge au citron confit, potimarron et piquillos

Noix de Saint-Jacques justes saisies

29

Mousseline de potimarron, châtaignes confites, émulsion vanillée de jus de bardes

Pappardelle aux fruits de mer et Pimetón de la Vera

28

Poulpe, moule, chorizo, crevette, oignon, petit pois, champignon.

Entrecôte de bœuf race à viande origine France

(5 de supplément pour les pensionnaires) 32

Echalotes confites et pomme Anna

Suprême de poulet fermier de l'Argoat

29

Curry Breton aux algues, lait de coco, écorces de yuzu confites et riz basmati

Pappardelle aux champignons

21

Champignons sauvages, velouté de champignons

Prix net en Euros

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

Origine de nos viandes : France

Fromages & Desserts

Assiette de fromages	19
Ouessant, Tome de Rhuys, Ménez-Hom, Fleur d'Espelette Curé Nantais au Muscadet, Somport fermier de chèvre	
Moelleux chocolat	12
Fruits secs caramélisés et sauce caramel au beurre salé	
Mille-feuilles minute	14
Feuilletage caramélisé, crème vanille et butternut, graines de courges caramélisées monté à la minute	
Vacherin aux agrumes	15
Meringue gavotte, crémeux citron, orange confite, sorbet trois agrumes, crème Chantilly	
Chou façon profiterole	15
Sauce pralinée cacahuète et chocolat, glace vanille et crème Chantilly	
Coupe glacée Belle Helene	16
Poire rôtie, glace chocolat, glace vanille, crumble croustillant, sauce chocolat Crème Chantilly	
Glaces et sorbets	2 boules 8 3 boules 10.50
Glaces : caramel, chocolat, vanille, pistache, café, yaourt. Sorbets : noix de coco, pêche, citron, pomme verte, banane.	

Pour les enfants

Jusqu'à 12 ans

Formule plat + dessert + boisson à 19€ ou

Formule entrée + plat + dessert + boisson à 26 €

Entrée au choix : Rillettes de saumon et ces toasts, jambon blanc, collection de tomates

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

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 5	100 cl 6
Plancoët Fines Bulles, San Pellegrino, Badoit	50 cl 5	100 cl 6
Chateldon		75cl 8
Perrier		33cl 4,80

Bières

Heineken , 33cl		9
Heineken pression , 25cl – 50cl		7 – 10.50
Affligem pression , 25cl – 50cl		7 – 10.50
La Morgat , blonde 33cl		9
Zephyr ambrée, blanche 33cl		9.50

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	11
Orange, Ananas, Abricot, Pomme, Tomate, Carotte, Pamplemousse	
Sodas & Mixers	7
Orangina, Schweppes Indian tonic, Schweppes agrumes 25 cl	
Coca-Cola, Coca-Cola zéro, Breizh Cola, Sprite, Fanta orange 33 cl	
Ice Tea pêche 20 cl	

Boissons chaudes

Expresso ou décaféiné Illy	4.40
Double expresso, Cappuccino	6.20
Thés ou Infusions Bejeman & Barton	4.90

Prix net en Euros

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