



Menu Plaisir 51€

Prix à la Carte

<i>Le Foie-Gras</i>	<i>24 €</i>
<i>Autour de l'Abricot et Muesli torréfié</i>	
<i>Ou</i>	
<i>Le Thon rouge</i>	<i>22 €</i>
<i>Sweet sauce et Pastèque</i>	
<i>Ou</i>	
<i>Le Lard confit 36 heures, échalote grillée,</i>	<i>21 €</i>
<i>Espuma de pomme de terre et réduction de cidre Kerné de Pouldreuzic</i>	

<i>Le Poisson Noble</i>	<i>28 €</i>
<i>Rôti aux Algues, Blettes au naturel et chou- fleur</i>	
<i>Ou</i>	
<i>Filet Mignon de Porc</i>	<i>26 €</i>
<i>Grenailles confites au Thym, Sous-Bois et Carottes rôties</i>	

<i>Pré- Dessert</i>	
<i>La préparation des papilles du salé vers le sucré</i>	
<i>Un aperçu du savoir-faire de de notre Chef Pâtissier Nicolas</i>	

<i>Le Rouge fruit</i>	<i>14 €</i>
<i>Fruits rouges et Biscuit Dacquoise</i>	
<i>Crème légère basilic, Coulis fraise et son Sorbet fraise</i>	
<i>Ou</i>	
<i>Le Chouchou</i>	<i>14 €</i>
<i>Chou et sa crème à l'anis, Abricot rôti au romarin</i>	



Menu Gourmand 69€

Prix à la Carte

*Le Tourteau en cannelloni de Courgette
Condiments concombre*

23 €

*Queue de Langouste ou de Homard selon les arrivages
Jardin de Légumes, crème de homard*

34 €

*Le Bœuf
Artichauts en barigoule et ail noir*

27 €

Le Pré- Dessert

*La préparation des papilles du salé vers le sucré
Un aperçu du savoir-faire de de notre Chef Pâtissier Nicolas*

*Choco- Menthe dans l'esprit « After- eight »
Biscuit et Mousse chocolat, ganache menthe et granité menthe*

14 €

En Supplément :

Assiette de Fromages de nos régions (5 portions)

8 €

Plateau de Fromages de nos régions

13 €



Menu Tentation 39€

Prix à la Carte

La Tomate Mozzarella 18 €
« Mozza Breizh » de Tréguennec au lait de bufflonne
Crumble de Thym et sorbet tomate verte

Maquereau grillé 21 €
Petits- pois, épinards et courgettes
Ficoïde glaciale et huile de basilic

Le « Pêcher Mignon » 14 €
Pêche pochée et compotée de pêche, mousse pêche au thym-citron
Sorbet thym-citron et sablé Breton

Le Menu Enfant

Menu à 14 €

Poisson mariné

Ou

Jambon fumé, Melon

Blanc de volaille, Pommes rissolées

Ou

Filet de poisson et ses légumes de saison

Coupe fraîcheur (2 boules) Ou Dessert surprise



Côté Fruits de Mer

*Le Homard : Homard de 500g rôti en coque, légumes de saison & sauce Homardine
--€ les 100g de homard*

*Huîtres de l'île de Sein : Huîtres affinées pendant un mois sur l'île de Sein, leur permettant
d'avoir une qualité organoleptique particulière et spécifique à la zone, fine et très iodée.
6 pièces : 13€ 12 pièces : 26€*

*Assiette de Langoustines : Les « Demoiselles du Guilvinec » 350g
26€*

*Le Plateau de Fruits de Mer : (pour 2 personnes, à commander 24h à l'avance)
1 tourteau ou araignée (selon la saison), 250g de langoustines, 6 huîtres de l'île de Sein,
crevettes roses, bulots, bigorneaux, coquillages de saison
47€ /pers*

*Le Plateau de Fruits de Mer Royal : (pour 2 personnes, à commander 24h à l'avance)
1 homard bleu de 500g, 1 tourteau ou araignée (selon la saison), 250g de langoustines, 6
huîtres de l'île de Sein, crevettes roses, bulots, bigorneaux, coquillages de saison
47€ /pers +--€ les 100g de homard*

Pour nos clients allergiques au gluten, sur simple indication au Maître d'Hôtel, nous pouvons vous proposer :

- Du pain sans gluten
- Des plats légèrement modifiés pour respecter vos contraintes

Allergènes :

Nous mettons à votre disposition un document indiquant les allergènes contenus dans les plats de notre carte de restaurant. Pour les produits et plat du jour, n'hésitez pas à nous interroger avant votre commande. Décret N° 2015-447