



*Menü Plaisir - „Purer Genuss“ 51€*

*Karte*

*Stopfleber*

*24 €*

*Chutney aus gebratenen Feigen, Quittengelee und Sesam-Gebäck*

*Oder*

*Meerbarbe*

*22 €*

*Einseitig gegart mit geschmorter Fenchelknolle*

*Kräuter-Sorbet Jardin du Cap und Olivenstreusel Terre d'Olive*

\*\*\*\*

*Fangfrischer Fisch von unseren Fischern*

*28 €*

*Dampfgegart mit schwarzem Zitrusfrüchte-Tee*

*Butternut-Kürbis mit Klementinen*

*Oder*

*Perlhuhn*

*26 €*

*Natur gebraten mit Kräuterkruste*

*Butternut-Kürbis, Pilze und Esskastanien*

\*\*\*\*

*Vorfreude aufs Dessert*

*Der Schritt des Gaumens von salzig zu süß*

*Einblick in die Künste unseres Chef-Konditors Nicolas*

\*\*\*\*

*Granny Smith Apfel-Soufflé*

*14 €*

*Apfel-Quitten-Crumble*

*Eiskrem mit Armagnac*

*Oder*

*Brandgebäck „Eclair“ Milkschokolade und Karamell*

*14 €*

*Erdnuss-Soße mit Eiskrem*



*Kulinarisches „Gourmet“ - Menü 69€*

*Karte*

*Kalmare*

*23 €*

*Frisch gegrillt, Knoblauch-Vinaigrette mit Sepia-Tinte  
Eingelegte Tentakel-Brunoise mit Nori-Algen und Zitrone*

\*\*\*\*

*Hummer-Schwanz*

*36 €*

*Gemüse aus dem Cap Sizun*

\*\*\*\*

*Rindfleisch*

*29 €*

*Natur gebraten mit Kräuterkruste  
Butternut-Kürbis, Pilze und Esskastanien*

\*\*\*\*

*Vorfreude aufs Dessert*

*Der Schritt des Gaumens von salzig zu süß  
Einblick in die Künste unseres Chef-Konditors Nicolas*

\*\*\*\*

*„Schwimmende Südsee-Insel“*

*14 €*

*Kokos-Vanillesauce, Opaline-Gebäck mit weißer Schokolade, Passionsfrucht-Vanille-Crèmeux  
Mango-Mousse mit Kokos-Sorbet*

*Zusätzlich:*

*Käseteller mit 5 Käsesorten aus unseren Regionen*

*8 €*

*Käseplatte mit Käsesorten aus unseren Regionen*

*13 €*



*Menü Tentation - „Verlockung“ 39€*

*Karte*

*Fisch geschmort von unseren Küsten (je nach Fang)  
mit Rotkohl, knackigem Frühgemüse und  
einer feinen Zitronenmelisse-Zitronengras-Sauce*

*18 €*

\*\*\*\*

*Seeteufel*

*21 €*

*Gebraten mit Nori-Algen und serviert mit Maisvariationen und Fischkopfsud*

\*\*\*\*

*Feigen und in Rotwein gegarte Trauben  
Leicht würzige Sahne und Zitronensorbet*

*14 €*

*Kinder-Menü*

*Menü zu 14 €*

*Marinierter Fisch*

*Oder*

*Räucherschinken und knackiges Salatgemüse*

\*\*\*\*

*Geflügelbrust mit Bratkartoffel-Würfeln*

*Oder*

*Fischfilet mit Gemüse nach Jahreszeit*

\*\*\*\*

*Erfrischender Eisbecher (2 Kugeln) Oder Überraschungs-Dessert*



## *Meeresfrüchte*

*Hummer: 500g Hummer, in seiner Schale gebraten, Gemüse je nach Jahreszeit & Hummersauce Homardine  
14 € pro 100g Hummer*

*Austern von der Insel Sein: Die Felsenaustern wurden mindestens einen Monat auf der Insel Sein verfeinert. So erhalten Sie ihren besonderen Geschmack, der für die Region so typisch ist: erlesen mit einem starken Meeresgeschmack,  
6 Stück: 13 €      12 Stück: 26 €*

*Teller Kaisergranat : « Demoiselles du Guilvinec » 350g  
26 €*

### *Meeresfrüchte-Platte:*

*1 Taschenkrebs oder eine Seespinne (je nach Jahreszeit), 250g Kaisergranat,  
6 Felsenaustern von der Insel Sein, Riesengarnelen, Wellhornschnellen,  
Strandschnellen, Muscheln je nach Jahreszeit  
47€ pro Person*

### *Meeresfrüchte-Platte Royal:*

*1 blauer Hummer 500g, 1 Taschenkrebs oder eine Seespinne (je nach Jahreszeit), 250g  
Kaisergranat, 6 Felsenaustern von der Insel Sein, Riesengarnelen, Wellhornschnellen,  
Strandschnellen, Muscheln je nach Jahreszeit  
47€ pro Person + 14 € pro 100g Hummer*

Für unsere Gäste mit Gluten-Allergien: informieren Sie einfach den Maître d'Hôtel, wir halten für Sie bereit:

- Glutenfreies Brot
- Leicht abgeänderte Gerichte, die Ihren Notwendigkeiten entsprechen

Allergene:

Wir stellen Ihnen ein Dokument zur Verfügung, in dem die Allergene in den Speisen auf der Speisekarte ersichtlich sind. Bei Tagesgerichten und Produkten vom Tage können Sie uns gerne vor Ihrer Bestellung befragen. Dekret N° 2015-447



*Hummer-Menü 89€ pro Person  
Serviert für 2 Personen  
und in drei Hummer-Gängen*

*Halber Hummerschwanz  
Geschmorte Fenchelknolle, Kräuter-Sorbet Jardin du Cap und Olivenstreusel Terre d'Olive*

\*\*\*\*

*Hummerzangen  
Mit Maisvariationen und Fischkopfsud*

\*\*\*\*

*Halber Hummer, gebraten,  
Dampfgegart mit schwarzem Zitrusfrüchte-Tee  
Butternut-Kürbis mit Klementinen*

\*\*\*\*

*Vorfreude aufs Dessert*

\*\*\*\*

*Dessert nach Wahl von der Speisekarte*