



Menu Plaisir 51€

Prix à la Carte

Le Foie-Gras 24 €
Figue, coing et tuile sésame
Ou

Le Rouget 22 €
Cuit à l'unilatéral, bulbe de fenouil confit
Sorbet aux herbes du Jardin du Cap et Terre d'Olive

Le Retour de nos pêcheurs 28 €
Cuit à la vapeur de thé noir aux agrumes
Courge musquée et Clémentine
Ou

La Pintade 26 €
Juste snackée et croute d'herbes
Butternut, sous-bois et Châtaignes

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

Soufflé Pomme Granny Smith 14 €
Crumble pomme coing
Crème glacée à l'Armagnac
Ou

L'Eclair Chocolat lait caramel 14€
Sauce Cacahuète et sa crème glacée



Menu Gourmand 69€

Prix à la Carte

Les Encornets

23 €

*Grillés au moment, vinaigrette aillée à l'encre de seiche
Les tentacules en condiment de Nori et citron*

La Queue de Homard

36 €

Légumes du Cap Sizun

Le Bœuf

29 €

*Juste snacké et croutes d'herbes
Butternut, sous-bois et châtaignes*

Le Pré- Dessert

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

Ile Flottante exotique

14 €

*Crème anglaise coco, opaline chocolat blanc, crémeux passion-vanille
Mousse mangue et sorbet coco*

En Supplément :

Assiette de Fromages de nos régions, assortiment de 5 fromages de nos régions

8 €

Plateau de Fromages de nos régions

13 €



Menu Tentation 39€

Prix à la Carte

Le Poisson de nos côtes confit (selon arrivage) 18 €
En couverture de choux rouge, Primeurs croquants et
Nage de mélisse et citronnelle

La Lotte 21 €
Rôtie au parfum de Nori, autour du Maïs et jus de tête

Figues et raisins cuits au vin rouge 14 €
Crème légèrement épicée et sorbet citron

Le Menu Enfant

Menu à 14 €

Poisson mariné

Ou

Jambon fumé et croquant de légumes

Blanc de volaille, Pommes rissolées

Ou

Filet de poisson et ses légumes de saison

Coupe fraîcheur (2 boules) Ou Dessert surprise



Menu Homard 89€ par personne

Servi pour 2 personnes

Décliné en trois services

La Demi - Queue de Homard

Bulbe de fenouil confit, sorbet aux herbes des Jardins du Cap et Terre d'Olive

Les Pinces

Autour du maïs et jus de tête

Le Demi-Homard rôti,

Cuit à la vapeur de thé noir aux agrumes

Courge musquée et clémentine

Pré - Dessert

Dessert de votre choix à la Carte