

Le Menu Plaisir 53 €

Prix à la Carte

La Saint-Jacques en deux façons : 24 €
Dans sa coquille rôtie au beurre
En carpaccio vinaigrette de betterave et condiments
Ou

Les Ravioles de Tourteau à l'encre de seiche 24 €
Radis noirs et bouillon de crustacés

Ou

Les Langoustines du Guilvinec justes saisies 24 €
Algues marinées, écume de coquillages et poivre Voatsiperifery

La Pêche Noble de saison 28 €
Potimarron confit au thym et baie de Timur,
Kumquat et émulsion d'agrumes

Ou

Le Bœuf snacké au BBQ
Poireaux grillés et topinambours, jus à la truffe d'hiver 28 €
(façon Rossini supplément 13 €)

Ou

Le Rouget grillé à la flamme 26 €
Carottes et salsifis, nuage de persil

Pré- Dessert

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

Soufflé au Chocolat Tonka 14 €
Cœur Ganache à la fève de Tonka et noisettes torréfiées
Milkshake au chocolat

Ou

Sphère Exotique 14 €
Sablé noix de coco, crémeux coco vanille
Brunoise de fruits mangue, papaye, ananas, gelée passion
Mousse mangue

Ou

Douceur Poire 14 €
Poire pochée à la cardamome et vanille, gelée de poire à la liqueur,
Meringue au poivre de Timut, mousse vanille, crémeux aux épices, sorbet poire

Menu Tentation 39€

Prix à la Carte

*Fine tarte de Praïres en persillade
Confit d'échalote et Huître pochée* 18 €

*Le Lieu jaune de ligne
Dans les Choux...* 20 €

Mandarine et Marron 14 €
*Biscuit aux marrons, mandarine pochée et gelée de mandarine
Pâte et crème de marrons*

Assiette de Fromages de nos régions, assortiment de 4 fromages de nos régions 8 €

Dégustation Fromages de nos régions assortiment de 8 fromages 14 €

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

Côté Fruits de Mer

*Le Homard : Homard de 500g rôti en coque, légumes de saison & sauce Homardine
14 € les 100g de homard*

Huîtres de l'Île Tudy :

6 pièces : 13€

12 pièces : 26€

Le Plateau de Fruits de Mer :

*1 tourteau ou araignée (selon la saison), 250g de langoustines, 6 huîtres de l'île Tudy, crevettes roses, bulots, bigorneaux, coquillages de saison
47€ par personne sur commande, en fonction des arrivages*

Le Plateau de Fruits de Mer Royal :

*1 homard bleu de 500g, 1 tourteau ou araignée (selon la saison), 250g de langoustines, 6 huîtres de l'île Tudy, crevettes roses, bulots, bigorneaux, coquillages de saison
47€ par personne + 14 € les 100g de homard, sur commande, en fonction des arrivages*

Le Menu Enfant 14 €

(jusqu' à 12 ans)

Saumon Gravelax

Ou

Jambon fumé

Blanc de volaille, Pommes rissolées

Ou

Filet de poisson et ses légumes de saison

Coupe fraîcheur (2 boules) Ou Dessert surprise