



Menü Tentation - „Verlockung“ 39 €

Austern von der Insel Sein, gebratener Blumenkohl, Herzmuschel-Jus und Buchweizen

*Seeteufel gebraten mit Butter aus Lesvenez
Sellerie, in Salzkruste gegart, Algen und Waldpilz-Espuma*

*Rum-Kokos-Soufflé
Ananas-Kokos-Granita*

Menü Plaisir - «Purer Genuss» 57 €

*Pollack von unseren Küsten Graved-Lachs-Art, fein gewürzt mit fünf Beeren,
Salzkartoffeln, Hummerkaviar, Fischrogen-Mousse und junge Salatblätter*

*Edler Fisch vom Tage perlfarben gegart
Zucchini-Variationen, Spargel von der Pointe de La Torche, Gräten-Jus mit kleinen Zwiebeln*

Erfrischende Häppchen nach Inspiration des Tages

Himbeer- und Pistazienkomposition

Bei Änderungen unserer Gerichte wird einen Aufpreis berechnet.



Kulinarisches « Gourmet » -Menü 75 €

*Kaisergranat kurz gesiedet
Marinierte Algen und Würzbeilage aus Scheidenmuscheln, Muschelschaum*

*Steinbutt mit Gemüse-Schuppen,
Karotten und schwarze Oliven, Alexis Muñoz Spätlese-Öl*

*Lamm mit Pinien-Noten
Artischocke kandiert mit Bratensäften, Saubohnen und Shimeji-Pilze*

Vorfreude aufs Dessert

*Schokoladen-Komposition
Kostprobe der Grands Crus aus Michel Cluizels Schokolade-Manufaktur
Oder
Plougastel-Erdbeeren mit Zitronen- und Limetten-Variationen*

Bei Änderungen unserer Gerichte wird einen Aufpreis berechnet.



Menü Dégustation - « eine kulinarische Reise » 93 €

*Jakobsmuscheln kurz angebraten,
Rote Bete mit Sichuan-Pfeffer, Zitronenkaviar und Jus aus Jakobsmuschelbart*

*Kaisergranat kurz gesiedet
Marinierte Algen und Würzbeilage aus Scheidenmuscheln, Muschelschaum*

*Hummer mit Gemüse-Schuppen
Karotten und schwarze Oliven, Alexis Muñoz Spätlese-Öl*

*Gegrilltes Rinderfilet, Schalotten-Chutney
Spargel „Grandes Dames de La Torche“ und Colonnata-Speck*

Erfrischende Häppchen nach Inspiration des Tages

Süße Leckerei nach Wahl aus unserer Dessert-Karte

Bei Änderungen unserer Gerichte wird einen Aufpreis berechnet.



Meeresfrüchte

*Hummer 500g, in der Schale gebraten, mit Gemüse je nach Jahreszeit und Sauce Homardine
14 € pro 100g Hummer*

*Austern aus Île Tudy N° 3
6 Stück; 13 €
12 Stück; 25 €*

*Austern aus Île Tudy N° 2
6 Stück; 15 €
12 Stück; 29 €*

Meeresfrüchte-Platte: (mit Vorbestellung 24 Stunden im Voraus)

*Klassisch: Taschenkrebs oder Seespinne je nach Jahreszeit, 250g Kaisergranat, 6 Austern aus Île Tudy, Felsengarnelen, Wellhornschnellen, Strandschnellen, Muscheln je nach Jahreszeit
47 € pro Platte*

*Royal: Europäischer Hummer natürlich gegart oder gebraten, Taschenkrebs oder Seespinne je nach Jahreszeit, 250g Kaisergranat, 6 Austern aus Île Tudy, Felsengarnelen, Wellhornschnellen, Strandschnellen, Muscheln je nach Jahreszeit
47 € pro Platte*



Speisekarte

Vorspeisen:

- * *Austern von der Insel Sein, gebratener Blumenkohl, Herzmuschel-Jus und Buchweizen* 19€
- * *Kaisergranat kurz gesiedet, marinierte Algen und Würzbeilage aus Scheidenmuscheln, Muschelschaum* 21€
- * *Jakobsmuscheln kurz angebraten, Rote Bete mit Sichuan-Pfeffer, Zitronenkaviar und Jus aus Jakobsmuschelbart* 23€

Hauptspeisen:

- * *Edler Fisch perlfarben gegart, Zucchini-Variationen, Spargel von der Pointe de La Torche und Gräten-Jus mit Perlzwiebeln* 26€
- * *Steinbutt mit Gemüse-Schuppen, Karotten und schwarze Oliven, Alexis Muñoz Spätlese-Öl* 28€
- * *Gegrilltes Rinderfilet, Schalotten-Chutney, Spargel „Grandes Dames de La Torche“ und Colonnata-Speck* 29€

Käse:

- Käseplatte mit Käsesorten aus unseren Regionen* *
- * *Je nach Möglichkeiten können wir Ihnen eine Käseauswahl mit Würzbeilagen auf Teller zusammenstellen*

Desserts :

- * *Rum-Kokos-Soufflé, Ananas-Kokos-Granita* 14€
- * *Himbeer- und Pistazienkomposition* 14€
- * *Schokoladen-Komposition: Kostprobe der Grands Crus aus Michel Cluizels Schokoladenmanufaktur* 14€
- * *Plougastel-Erdbeeren mit Zitronen- und Limetten-Variationen* 14€



Menü « Feinschmecker-Schule » 17 €
(Kindermenü bis 12 Jahre)

Rinder-Carpaccio, kleine Croûtons mit Olivenöl und Parmesanstückchen, junge Salatblätter
Oder
Graved Lachs, Gemüseflocken und Sesamkruste

Feines Hähnchenfilet in Butter angebraten, Pont-Neuf-Kartoffeln und gegrillte Zwiebeln
Oder
Langsam gegarter Fisch, Karotten und Zucchini

Schokoladen-Komposition
Oder
Früchte