

Sans eux rien ne serait possible, ce sont nos fournisseurs, nos partenaires et souvent nos amis.  
En cohérence avec notre démarche responsable pour la planète, nos engagements qualité et notre titre de Maître Restaurateur, nous favorisons les achats de proximité afin de vous proposer des produits frais et de bonne qualité.

Ensemble nous partageons la même passion pour les beaux produits de notre région :

Stan et Marie Robert pour les Huîtres et Coquillages de l'Île de Sein

Cariou pour les Coquillages et les Huîtres de L'Île-Tudy

La Laiterie de Lesvenez à Plouhinec, pour les produits laitiers

La Cotriade pour les Langoustines du Guilvinec

La Brûlerie du Goyen, café Savina

La Biscuiterie de la Pointe du Raz

Les Viviers d'Audierne pour le Homard et les poissons

Euric Marée du Guilvinec pour les poissons

Les Jardins du Cap pour ses légumes

Bigoud Génération pour les Asperges de la Torche

Le Saint pour ses Fruits et Légumes

Michel Cluizel pour le Chocolat

Mais également d'autres fournisseurs au gré des saisons et de nos cartes

Nous mettons également à l'honneur l'artisanat local grâce à:

Monsieur Paul Moal, peintre et céramiste

Monsieur Jean-Claude Monot pour ses toiles et tableaux

La Verrerie de Locronan

Monsieur Follic pour les cartes postales

Menu Tentation

39€

*Huîtres de l'Île de Sein, Chou-Fleur rôti, jus de Coques et Sarrasin*

\*\*\*\*

*La Lotte au beurre de Lessenez*

*Céleri cuit en croûte de sel et Algues, Espuma de sous-bois*

\*\*\*\*

*Le Soufflé Rhum et Noix de Coco*

*Granité d'Ananas- Coco*

Menu Plaisir

57€

*Le Lieu Jaune de nos côtes en Gravelax, aux parfums de baies,  
Pommes de terre fondantes, caviar de Homard, Crème de corail et Jeunes Pousses*

\*\*\*\*

*Le Poisson Noble nacré à coeur, Courgettes en déclinaison,  
Asperge de la Pointe de la Torche, Jus d'arêtes aux petits oignons*

\*\*\*\*

*La Pause du Moment*

\*\*\*\*

*La Framboise et la Pistache*

*Tout changement de plats entrainera un supplément*

Menu Gourmand

75€

*Les Langoustines justes saisies , Algues Marinées  
et condiments Couteaux , Ecume de Coquillages*

\*\*\*\*

*Le Turbot en écailles,  
Carottes et Olives noires , Huile tardive d'Alexis Munoz*

\*\*\*\*

*L'Agneau au senteur des Pins  
Artichaut laqué aux sucs, Fèves et Shimeji*

\*\*\*\*

*Le Pré-Dessert*

\*\*\*\*

*Le Chocolat*

*Dégustation autour des Grands Crus de la manufacture Michel Cluizel*

*Ou*

*La Fraise de Plougastel et le Citron*

*Tout changement de plats entrainera un supplément*

Menu Dégustation

93€

*Les St Jacques snackées*

*Betteraves au poivre de Sichuan, Citron caviar et jus de Barbes*

\*\*\*\*

*Les Langoustines justes saisies*

*Algues Marinées et condiments Couteaux, Ecume de Coquillages*

\*\*\*\*

*Le Homard en écailles,*

*Carottes et Olives noires, Huile tardive d'Alexis Munoz*

\*\*\*\*

*Le Boeuf grillé au « BBQ »*

*Fondue d'échalotes*

*Les Grandes Dames de la Torche et voile de Colonnata*

\*\*\*\*

*La Pause du moment*

\*\*\*\*

*La Gourmandise de Votre choix parmi nos Desserts*

*Tout changement de plats entrainera un supplément*

L'apprentissage du Goût

(jusqu'à 12ans)

17€

*Le Boeuf, en carpaccio*

*Petits croutons à l'huile d'olive et Eclats de parmesan, Jeunes Pousses.*

*Ou*

*Le Saumon en Gravelax, copeaux de Légumes et Croustillant de sésame.*

\*\*\*\*

*Le Filet de Volaille rôti au beurre,*

*Pommes Pont-neuf et oignons grillés*

*Ou*

*Le Poisson en cuisson douce, Carottes et Courgettes*

\*\*\*\*

*Le Chocolat*

*Ou*

*Les Fruits*

## Côté Fruits de Mer

*Le Homard de 500gr rôti en coque, Légumes de saison et sauce Homardine*

*14€ les 100gr de Homard*

\*\*\*\*

*\*Les Huîtres de l'Île Tudy n°3.*

*6 pièces 13€*

*12 pièces 25€*

*\*Les Huîtres de l'Île de Sein n°2*

*6 pièces 15€*

*12 pièces 29€*

\*\*\*\*

## Les Plateau de Fruits de Mer

*Le Classique, (sur commande 24 Heures à l'avance)*

*Tourteau ou Araignée ( selon la saison ), 250gr de Langoustines, 6 Huîtres de l'Île Tudy, Crevettes roses, Bulots, Bigorneaux, Coquillages de saison*

*47€ par Plateau*

\*\*\*\*

*Le Royal, un Homard bleu cuit au naturel ou rôti,*

*Tourteau ou Araignée ( selon la saison ), 250gr de Langoustines, 6 Huîtres de l'Île Tudy, Crevettes roses, Bulots, Bigorneaux, Coquillages de saison*

*14€ les 100gr de Homard + 47€ | Plateau*

## La Carte

### Entrées

- \* Huîtres de l'Île de Sein, Chou-Fleur rôti, jus de Coques et Sarrasin - 19€
- \* Langoustines justes saisies, Algues Marinées et condiments Couteaux, Ecume de Coquillages - 21€
- \* Les St Jacques snackées, Betteraves au poivre de Sichuan, Citron caviar et jus de Barbes - 23€

### Plats

- \* Le Poisson Noble nacré à cœur, Courgettes en déclinaison, Asperge de la Pointe de la Torche et Jus d'arêtes aux petits oignons - 26€
- \* Le Turbot en écailles, Carottes et Olives noires, Huile tardive d'Alexis Muñoz - 28€
- \* Le Boeuf grillé au « BBQ » Fondue d'échalotes, Les Grandes Dames de la Torche et voile de Colonnata - 29€

### Fromages

Plateaux de Fromages de nos Régions \* - 14€

\* Selon l'activité, nous pourrions vous préparer une déclinaison de Fromages servis à l'assiette avec ses Condiments.

### Desserts

- \* Le Soufflé Rhum et Noix de Coco, Granité d'Ananas- Coco - 14€
- \* La Framboise et la Pistache - 14€
- \* Le Chocolat : Dégustation des Grands Crus Michel Cluizel - 14€
- \* La Fraise de Plougastel et le Citron - 14€

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

- du pain sans gluten et 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 plats du jour, n'hésitez pas à nous interroger avant votre commande. Décret n° 2015-447