



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*

Gebackene Aprikosen mit Rosmarin und Mango Sorbet

Menü Plaisir - « Purer Genuss » 57 €

Entenstopfleber vom Bauernhof Ferme de Lanvau, Gewürz-Birne und warme Brioche

*Edler Fisch, Erbsen-Crèmeux mit in Butter angeschmortem Lauch und warme “Cœur de Pigeon”-
Tomate*

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*

*Gebratener Steinbutt mit Butter,
gegrillte Aubergine und Auberginenkaviar mit Öl von Alexis Muñoz,
zarte Spinatblätter*

*Schweinefleisch aus unserer Region,
mit Thymian gegrillt, Karotten und Wasabi*

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 €

*Seeohren von der Insel Sein, Risotto aus schwarzem Venusreis, Roscoff-Zwiebeln mit Sepia-Tinte
und Buchweizen-Spitze*

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

*Hummer mit gegrillte Aubergine und Auberginenkaviar mit Öl von Alexis Muñoz,
zarte Spinatblätter*

*Gegrilltes Rinderfilet, mit Thymian gegrillt, Karotten und Wasabi
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€
- * *Seeohren von der Insel Sein, Risotto aus schwarzem Venusreis, Roscoff-Zwiebeln mit Sepia-Tinte und Buchweizen-Spitze* 39€

Hauptspeisen:

- * *Edler Fisch, Erbsen-Crèmeux mit in Butter angeschmortem Lauch und warme "Cœur de Pigeon"-Tomate* 26€
- * *Gebratener Steinbutt mit Butter, gegrillte Aubergine und Auberginenkaviar mit Öl von Alexis Muñoz, zarte Spinatblätter* 28€
- * *Gegrilltes Rinderfilet, mit Thymian gegrillt, Karotten und Wasabi und Colonnata-Speck* 29€

Käse:

- Käseplatte mit Käsesorten aus unseren Regionen* *
- * *Je nach Möglichkeiten können wir Ihnen eine Käseauswahl mit Würzbeilagen auf Teller zusammenstellen* 14€

Desserts :

- * *Gebackene Aprikosen mit Rosmarin und Mango Sorbet* 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