



Menu Tentation 39 €

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

*La Lotte au beurre de Lesvenez
Céleri cuit en croûte de sel et Algues, espuma de sous-bois*

Abricots rôtis au Romarin et Sorbet Mangue

Menu Plaisir 57 €

*Le Foie Gras de la Ferme de Lanvaux
Poire aux épices et brioche tiédie*

*Le Poisson Noble nacré à coeur
Crèmeux de petits- pois et poireaux confits au beurre d'ici
Tomates Cœur de Pigeon juste tiédie*

La Pause du moment

La Framboise et la Pistache

Tout changement de plats entraînera un supplément



Menu Gourmand 75 €

*Les Langoustines justes saisies
Algues marinées et condiments Couteaux, Écume de coquillages*

*Le Turbot rôti au beurre,
L'Aubergine grillée et son Caviar à l'huile d'Alexis Muñoz,
Jeunes pousses d'épinards*

*Le Cochon de nos régions grillé au « BBQ » au thym,
Carottes et Wasabi*

Le Pré- Dessert

*Le Chocolat
Dégustation autour des Grands Crus de la manufacture Michel Cluizel
Ou
La Fraise de Plougastel et le Citron*

Menu L'Apprentissage du goût 17 € (Jusqu'à 12 ans)

Le Bœuf en carpaccio, Petits croûtons à l'huile d'olive et Éclats 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*

Tout changement de plats entraînera un supplément



Menu Dégustation 93 €

*Les Ormeaux de l'Île de Sein,
Risotto de Vénére, Oignons de Roscoff à l'encre de seiche et dentelle de Sarrasin*

*Les Langoustines justes saisies
Algues marinées et condiments Coueteaux, Écume de coquillages*

*Le Homard rôti au beurre,
L'Aubergine grillée et son Caviar à l'huile d'Alexis Muñoz,
Jeunes pousses d'épinards*

*Le Bœuf grillé au « BBQ » au thym,
Carottes et Wasabi et voile de Colonnata*

La Pause du moment

La Gourmandise de votre choix parmi nos Desserts

Côté Fruits de Mer

*Le Homard de 500gr rôti en coque, Légumes de saison et sauce Homardine
14 € les 100 gr de Homard*

Les Huîtres de l'Île Tudy n° 3

6 pièces : 13 €

12 pièces : 25 €

Les Huîtres de l'Île Tudy n° 2

6 pièces : 15 €

12 pièces : 29 €

Le Plateau de Fruits de Mer (sur commande 24 h à l'avance)

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

47 € par Plateau + 14 € les 100g de Homard



La Carte

Entrées :

- * *les Huîtres de l'Île de Sein, Chou-Fleur rôti, Jus de Coques et Sarrasin* 19 €
- * *les Langoustines justes saisies, Algues marinées et Condiments couteaux, Écume de coquillages* 21 €
- * *Les Ormeaux de l'Île de Sein, Risotto de Vénére, Oignons de Roscoff à l'encre de seiche et dentelle de Sarrasin* 39 €

Plats :

- * *Le Poisson Noble nacré à cœur, Crémeux de petits-pois et poireaux confits au beurre D'ici, tomate Cœur de Pigeon juste tiédie* 26 €
- * *Le Turbot rôti au beurre, L'Aubergine grillée et son Caviar à l'huile d'Alexis Muñoz, Jeunes pousses d'épinards* 28 €
- * *Le Bœuf grillé au « BBQ » au thym, Carottes et Wasabi et voile de Colonnata* 29 €

Fromages :

- Plateau de Fromages de nos Régions ** 14 €
- * *Selon l'activité, nous pourrons vous préparer une déclinaison de Fromages servis à l'assiette avec ses condiments*

Desserts :

- * *Abricots rôtis au Romarin et Sorbet Mangue* 14 €
- * *La Framboise et la Pistache* 14 €
- * *Le Chocolat : Dégustation des Grands Crus Michel Cluizel* 14 €
- * *La Fraise de Plougastel et le Citron* 14 €