

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 Ormeaux, Huîtres et Coquillages de l'Île de Sein

Carion 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

Furic Marée du Guilvinec pour les Poissons

Les Jardins du Cap pour ses Légumes

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

*Le Menu Tentation*

39€

*Bouillon d'Ecrevisses aux Praires,  
Petites pommes de Terres Grenailles et Tomates confites*

\*\*\*\*

*L'Aile de Raie rôtie au beurre d'algues  
Carottes « Gniff » et petits choux rouge de Thierry  
Condiments Grenobloise*

\*\*\*\*

*La Carotte sublimée par les Agrumes*

Le Menu Plaisir

57€

*Le Foie-Gras poêlé à vif, Compotée de pêches et abricots,  
Opaline de Cacao à l'Espelette, Sorbet Abricot mélisse  
Jus d'Agneau réduit au Porto*

\*\*\*\*

*Le Poisson Noble de nos côtes nacré à coeur, Paimpol et Pleurotes des sous-bois  
Jus d'étrilles au Voatsiperifery*

Ou

*Le Lapin,  
Farci d'une poêlée de Blettes et Shiitakes,  
Grillé au Barbecue, Crèmeux de Choux-Fleur au Curry Breton  
Jus corsé aux Champignons*

\*\*\*\*

*La Pause du Moment*

\*\*\*\*

*La Figue et la Violette  
Jus au Porto et sablé Breton*

Ou

*Lait Ribot et Sarrasin  
Sorbet et gel de Pommes Vertes*

*Le Menu Gourmand*

75€

*Les Langoustines justes saisies*  
*Algues marinées et condiments de couteaux*  
*Ecume de Coquillages*

\*\*\*\*

*Le Bar de Petits Bateaux rôti au beurre moussant*  
*Epinards et Artichauts, Coques et Tomates confites*  
*Jus à l'Encre de Seiche et Citron*

\*\*\*\*

*Le Pigeon*  
*En filet juste snacké, Sphère d'Escargots du Cap Sizun*  
*Crème fermière, vert de Persil et Coriandre*

\*\*\*\*

*La Pause du Moment*

\*\*\*\*

*La Gourmandise de votre choix à la carte des Desserts*

L'apprentissage du Goût 17€

(jusqu'à 12ans)

*Le Boeuf, en carpaccio, Petits croûtons à l'huile d'olive et Eclats de  
parmesan, Jeunes Pousses.*

*Ou*

*Le Saumon en Gravelax et huile d'Olives d'Alexis Munoz*

\*\*\*\*

*Le Filet de Volaille rôti au beurre, Pommes frites et Sous bois*

*Ou*

*Le Poisson en cuisson douce, Légumes de saison*

\*\*\*\*

*Le Chocolat*

*Ou*

*Les Fruits*

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 de Sein n°3*

*6 pièces 15€*

*12 pièces 29€*

\*\*\*\*

Les Plateaux de Fruits de Mer

(sur commande 24 Heures à l'avance)

*Le Classique*

*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*

*47€ par Plateau et 14€ les 100 gr de Homard*

## *La Carte*

### *Entrées :*

*\* Bouillon d'Ecrevisses aux Praires, Petites pommes de Terres Grenailles et Tomates confites*

*\*21€*

*\* Le Foie-Gras poêlé à vif, Compotée de pêches et abricots, Opaline de Cacao à l'Espelette  
Sorbet Abricot mélisse et Jus d'Agneau réduit au Porto*

*\*24€*

*\* Les Langoustines justes saisies, Algues marinées et condiments de couteaux,  
Ecume de Coquillages*

*\*26€*

### *Plats :*

*\* Le Bar de Petits Bateaux rôti au beurre moussant, Epinards et Artichauts,  
Coques et Tomates confites, Jus à l'Encre de Seiche et Citron*

*\*35€*

*\* Le Poisson Noble de nos côtes nacré à coeur, Paimpol et Pleurotes des sous-bois,  
Jus d'étrilles au Voatsiperiféry*

*\*26€*

*\* Le Lapin , Farci d'une poêlée de Blettes et Shiitakes, puis grillé au Barbecue,  
Crèmeux de Choux-Fleur au Curry Breton et Jus corsé aux Champignons*

*\*23€*

### *Desserts : 14€*

*\* La Carotte sublimée par les Agrumes*

*\* La Figue et la Violette, Jus au Porto et sablé Breton*

*\* Lait Ribot et Sarrasin, Sorbet et gel de Pommes Vertes*

*\* Chocolat Mangaro 70% et Vanuary 39% et Olives noires*