

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*

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*

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 et 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

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*