



Menü Tentation - „Verlockung“

39€

*Flusskrebs-Bouillon mit Rauen Venusmuscheln,
Kleine Grenailles-Kartoffeln und eingelegte Tomaten*

*Rochen Fischsteak
„Gniff“ Karotten mit Rotkohl
„Grenobloise“ Gewürz*

Karotten-Traum mit Zitrusfrüchten



Menü Plaisir - « Purer Genuss »

57€

*Stopfleber bei starker Hitze angebraten
Pfirsich- und Aprikosen-Chutney,
Opal-Kakao-Knuspergebäck mit Espelette-Pfeffer
Aprikosen-Zitronenmelisse-Sorbet und Lamm-Jus reduziert mit Portwein*

*Edler Fisch von unseren Küsten perlfarben gegart
Coco-Bohnen aus Paimpol und Wald-Seitlinge
Samtkrabben-Jus mit Voatsiperifery-Pfeffer
Oder
Kaninchen
Gefüllt mit geschmorten Mangoldblättern und Shiitake-Pilzen,
gegrillt auf dem Holzkohlegrill
Blumenkohl-Crèmeux mit Bretonischem Algen-Curry und Pilz-Sauce*

Erfrischende Häppchen nach Inspiration des Tages

*Feigen- und Veilchen-Komposition
Portwein-Sauce und Bretonisches Gebäck*

Oder

*Bretonische Buttermilch Lait Ribot und Buchweizen-Variationen
Sorbet und Gelee aus grünen Äpfeln*



Kulinarisches « Gourmet » -Menü

75€

*Kaisergranat kurz angebraten, marinierte Algen und Würzbeilage aus Scheidenmuscheln,
Muschelschaum*

*Barsch wild gefangen von kleinen Fischerbooten, angebraten in schaumiger Butter, Spinat und
Artischocken, Herzmuscheln und eingelegte Tomaten,
säuerlicher Jus mit Sepia-Tinte und Zitrone*

Taube

*Filet kurz angebraten, Weinbergschnecken-Kugel mit Schnecken aus dem Cap Sizun
Crème Fraîche vom Bauernhof, Petersilien- und Koriander-Sauce*

Erfrischende Häppchen nach Inspiration des Tages

Köstlichkeiten nach Wahl von der Speisekarte

Menü « Feinschmecker-Schule

17€

(Kinder bis 12 Jahre)

*Rinder-Carpaccio, kleine Croûtons mit Olivenöl und Parmesanstückchen, junge Salatblätter
Oder
Graved Lachs und Olivenöl von Alexis Munoz*

*Feines Geflügelfilet gebraten mit Butter, Pommes Frites und Pilzen
Oder
Langsam gegarter Fisch, Gemüse je nach Jahreszeit*

Schokoladen-Komposition

Oder

Früchte



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 von der Insel Sein N°3*

6 Stück; 15€

12 Stück; 29€

Meeresfrüchteplatten

(Mit Vorbestellung 24 Stunden im Voraus)

Klassisch:

*Taschenkrebs oder Seespinne je nach Jahreszeit, 250g Kaisergranat,
6 Austern aus Île Tudy, Felsengarnelen, Wellhornschnecken, Strandschnecken, Muscheln je
nach Jahreszeit
47 € pro Platte*

Meeresfrüchte-Platte Royal:

*Europäischer Hummer natürlich gegart oder gebraten, Taschenkrebs oder Seespinne je nach
Jahreszeit, 250g Kaisergranat,
6 Austern aus Île Tudy, Felsengarnelen, Wellhornschnecken, Strandschnecken, Muscheln je
nach Jahreszeit
47 € pro Platte und 14 € pro 100g Hummer*



Karte

Vorspeisen:

* Flusskrebbs-Bouillon mit Rauen Venusmuscheln, kleine Grenailles-Kartoffeln und eingelegte Tomaten

* 21€

* Stopfleber bei starker Hitze angebraten, Pfirsich- und Aprikosen-Chutney, Opal-Kakao-Knuspergebäck mit Espelette-Pfeffer, Aprikosen-Zitronenmelisse-Sorbet und Lamm-Jus reduziert mit Portwein

* 24€

* Kaisergranat kurz angebraten, marinierte Algen und Würzbeilage aus Scheidenmuscheln, Muschelschaum

* 26€

Hauptspeisen:

* Barsch wild gefangen von kleinen Fischerbooten, angebraten in schaumiger Butter, Spinat und Artischocken, Herzmuscheln und eingelegte Tomaten, säuerlicher Jus mit Sepia-Tinte und Zitrone

* 35€

* Edler Fisch von unseren Küsten perlfarben gegart, Coco-Bohnen aus Paimpol mit Wald-Seitlingen, Samtkrabben-Jus mit Voatsiperifery-Pfeffer

* 26€

* Kaninchen, gefüllt mit geschmorten Mangoldblättern und Shiitake-Pilzen, gegrillt auf dem Holzkohlegrill, Blumenkohl-Crèmeux mit Bretonischem Algen-Curry und Pilz-Sauce

* 23€

Desserts : 14€

* Karotten-Traum mit Zitrusfrüchten

* Feigen- und Veilchen-Komposition, Portwein-Sauce und Bretonisches Gebäck

* Bretonische Buttermilch Lait Ribot und Buchweizen-Variationen, Sorbet und Gelee aus grünen Äpfeln

* Schokoladen-Duo: Mangaro 70%, Vanuary 39% und kandierte schwarze Oliven