



Menü Tentation - „Verlockung“

39€

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

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

*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*

\*\*\*\*\*

*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:*

*Taschenkrebis oder Seespinne je nach Jahreszeit, 250g Kaisergranat,  
6 Austern aus Île Tudy, Felsengarnelen, Wellhornschnellen, Strandschnellen, Muscheln je  
nach Jahreszeit  
47 € pro Platte*

\*\*\*\*

*Meeresfrüchte-Platte Royal:*

*Europäischer Hummer natürlich gegart oder gebraten, Taschenkrebis oder Seespinne je nach  
Jahreszeit, 250g Kaisergranat,  
6 Austern aus Île Tudy, Felsengarnelen, Wellhornschnellen, Strandschnellen, 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