

Servie uniquement pour le dîner à partir de 19h

NOS FRUITS DE MER

Assiette d'huîtres n°3 de la baie de Paimpol

Les 9..... 13,00€

Les 12.....16,00€

Assiette de langoustines 18,00€

Assiette de crevettes roses 13,00€

Duo de crevettes et langoustines 16,00€

Assiette de fruits de mer 25,00€

3 huîtres creuses n°3, 4 crevettes roses, crevettes grises, 2 langoustines, bulots, bigorneaux, ½ tourteau ou araignée, amandes

LE PLATEAU DU 360°

35,00€ par personne

Huîtres creuses n°3, crevettes roses,

crevettes grises, langoustines,

Bulots, bigorneaux,

Praires ou palourdes, tourteau ou

araignée

LE PLATEAU ROYAL

110,00€ pour deux personnes (20 minutes de préparation)

Huîtres creuses n°3, crevettes roses, crevettes grises,

langoustines,

Bulots, bigorneaux,

Praires ou palourdes, tourteau ou araignée,

Tartare de noix de St Jacques, homard breton

Choisissez dans le vivier votre homard, nous le préparons à votre goût (10,00€ les 100g)

Provenance de Loquivy de la Mer

Homard Breton rôti au beurre salé aux algues ou Homard Breton grillé et sa bisque

MENU MOUSSAILLON 20€ moins de 12 ans

Steak haché grillé, frites ou Suprême de poulet, potatoes

Fondant au chocolat ou Gaufre à la fraise

MENU DÉCOUVERTE

40,00€ - Au choix sur la carte

Entrée, plat et dessert

Le chariot de Fromages affinés

En complément de votre menu 5,00€

ENTREES (Au choix 16,00€)...

Rémoulade de tourteau, pomme Granny Smith, crème Manzana

Rouget, julienne de poireau et de cacahuètes

Déclinaison de foie gras - Raviole de langoustine et sa bisque d'étrilles

PLATS (Au choix 25,00€)...

Bar aux algues, sauce beurre blanc, tombé de choux au lard

Tournedos Rossini, frites de polenta

Ris de veau et champignons, écrasé de pommes de terre truffées

Saint Pierre, caviar d'aubergines et purée de carottes au cumin, sauce aux poivrons

DESSERTS (Au choix 10,00€)...

Fraisier Revisité

Déclinaison de chocolat

Financier au pamplemousse

Tarte au citron au combawa

MENU DE L'EMBARCADERE

30,00€

Au choix : entrée, plat et dessert

Les coquillages du moment gratinés au beurre aillé, toast aux algues

Tartare de magret de canard

Choux garni : St Maure, tomates confites et jus d'herbes

Déclinaison de saumon : hotlacks, tartare et mi-cuit

Choucroute de la mer - Entrecôte grillée, sauce béarnaise, potatoes

Souris d'agneau confite, ratatouille

Lotte à l'Armoricaine, riz - Parmentier de poissons

Far breton - Cœur coulant chocolat

Nem aux pommes - Opéra

Café Gourmand - Fromage Gourmand

Laissez-vous guider avec un accord mets et vins en 3 verres à 17,00€

ou en 4 verres à 21,00€

MENU FRAICHEUR - 20,00€

Salade au choix

Salade Périgourdine

Mesclun, pommes, gésiers de volaille, pommes de terre, lardons,
magret fumé, tomates et foie gras

Salade Chèvre Chaud

Mesclun, framboises, poire pochée, jambon cru, tomates confites,
raisins secs et toasts de chèvre chaud

Salade Nordique

Mesclun, crudités, saumon fumé, rillettes de saumon, crevettes roses,
crème aux herbes et toasts

Salade Végétarienne

Mesclun, tofu, pommes de terre, coleslaw, tartine tomate pistou

Salade Caesar

Mesclun, crudités, poulet, anchois, croutons, parmesan

et

Fromage Gourmand ou Café Gourmand

PLATEAU DE FROMAGES (9,00€)...

Le chariot de fromages affinés de France et ses accompagnements

Prix nets, service compris