Menu Dulse

Au choix dans le menu Dulse Entrée+ Plat ou Plat+ Dessert 33€ **le midi uniquement sauf week-end et jours fériés**

Une entrée + un plat + un dessert : 39,00 € tous les jours midi et soir

Le Maquereau

Maquereau en gravlax terminé à la flamme, caviar d'aubergines et sauce Tonkatsu

Ou

Les Huîtres

Les 6 huîtres creuses n°3 de l'Île Tudy

Ou

L'Oeuf

L'œuf parfait purée de carottes au cumin, noisettes torréfiées et copeaux de Jambon noir de Bigorre

~~~~~

Le Merlu

Filet de Merlu rôti, mini ratatouille confite et sauce vierge

Ou

Le Canard

Magret de canard rôti, betterave en texture et jus corsé

~~~~~

Fromage ou Dessert au choix à la carte (à choisir en début de repas)

Prix nets et service compris

Pas de changements possibles dans les menus

Menu Wakamé

L'Araignée

Araignée, crumble de blé noir, tartare de tomates au citron

Ou

Les Huîtres

Les 9 huîtres creuses n°3 de l'Île Tudy

Ou

Le Foie Gras

Foie gras de canard du Quercy chutney aux fraises

~~~~~

La Lotte

Médallions de Lotte à la Saucisse de Molène, beurre blanc risotto sarrasin et choux fleurs

Ou

Le Veau

Poitrine de veau confite laquée au miel

~~~~~

Fromage ou Dessert au choix à la carte (à choisir en début de repas)

50,00 € Prix nets et service compris

Pas de changements possibles dans les menus

Menu Kombu Royal

Le Maquereau

Maquereau en gravlax terminé à la flamme, caviar d'aubergines et sauce Tonkatsu

~~~~~

L'Araignée

Araignée, crumble de blé noir, tartare de tomates au citron

~~~~~

La Lotte

Médallions de Lotte à la Saucisse de Molène, beurre blanc risotto sarrasin et choux fleurs ~~~~~

Fromage ou Dessert au choix à la carte (à choisir en début de repas)

65,00 € Prix nets et service compris

Pas de changements possibles dans les menus

Carte

Les Entrées

L'Araignée, crumble de blé noir, tartare de tomates au citron 21€

Foie gras de canard du Quercy chutney aux fraises 21€

L'œuf parfait purée de carottes au cumin, noisettes torréfiées et copeaux de Jambon noir de Bigorre 14€

Maquereau en gravlax terminé à la flamme, caviar d'aubergines et sauce Tonkatsu 15€

Assiette de douze Palourdes grises farcies 22€

Les Huîtres creuses de l'Île Tudy n°3 :

Les 6 : 14 €

les 9 : 19 €

les 12 : 24 €

Menu Enfant 16,00 €

(jusqu'à 10 ans)

Filet de Poisson et sa purée de pommes de terre

Glace 2 boules ou Petite Breizh profiteroles comme les grands

Les Plats

Sole de "Petit Bateau" meunière (300/400 gr.) servie entière 42 €

Poitrine de veau confite laquée au miel 29€

Filet de Merlu rôti, mini ratatouille confite et sauce vierge 23 €

Magret de canard rôti, betterave en texture et jus corsé 23€

Médallions de Lotte à la Saucisse de Molène, beurre blanc risotto sarrasin et choux fleurs 32€

Les Desserts (à choisir en début de repas)

Assiette de trois fromages Bretons et salade verte 12 €

La pomme : crumble romarin pommes en deux textures, mousse miel et glace miel gingembre 12€

Breizh profiteroles (choux sarrasin, glace blé noir et chocolat chaud) 12€

La Fraise : feuille à Feuille aux fraises crème mascarpone citron basilic sorbet fraise 12€

Viande : origine France et Union Européenne