

Menu Dulse

Au choix dans le menu Dulse Entrée + Plat ou Plat + Dessert 33,00 € **le midi uniquement sauf week-end et jours fériés**

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

L'œuf

L'œuf parfait façon Meurette, purée de céleri, croutons et lard croustillant

Ou

Les Huîtres

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

Ou

Le Saumon

Assiette de saumon fumé par nos soins, crème citron et sa Foccacia sésame pavot

~~~~~

## **Le Cabillaud**

Dos de cabillaud rôti risotto de choux fleur, beurre au chorizo Ibérique

Ou

## **La pintade**

Ballotine de pintade farcie à la saucisse de Molène et à la Tomme Teignousse, purée de patates douces et noisettes

~~~~~

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

La Saint jacques

Saint Jacques à la coque émulsion de pommes de terre, lard croustillant

Ou

Les Huîtres

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

Ou

Le foie gras

Foie gras de canard du Quercy chutney pommes au cidre Kerné

~~~~~

## **La Saint jacques**

Coquilles Saint Jacques poêlées risotto de blé noir et son voile de cochon, beurre blanc

Ou

## **Le Veau**

Filet de veau, topinambours en trois textures et jus au calvados

~~~~~

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 saumon

Assiette de saumon fumé par nos soins, crème citron et Foccacia sésame pavot

~~~~~

## **La Saint Jacques**

Saint Jacques à la coque émulsion de pommes de terre, lard croustillant

~~~~~

Le Homard

Queue de homard rôti, risotto de blé noir, topinambours et son beurre aux algues

~~~~~

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

**85,00 €** Prix nets et service compris  
**Pas de changements possibles dans les menus**

# Carte

## Les Entrées

Foie gras de canard du Quercy chutney pommes au cidre 21€

Saint Jacques à la coque émulsion de pommes de terre, lard croustillant 21€

L'œuf parfait façon Meurette, purée de céleri, croutons et lard croustillant 14€

Assiette de saumon fumé par nos soins, crème citron et Foccacia 16€

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 meunière (300/400 gr.) servie entière 42 €

Coquilles Saint Jacques poêlées risotto de blé noir et son voile de cochon, beurre blanc 30€

Dos de cabillaud rôti risotto de choux fleur, beurre au chorizo Ibérique 23 €

Ballotine de pintade farcie à la saucisse de Molène et à la Tomme Teignousse purée de patates douces et noisettes 23€

Filet de veau, topinambours en trois textures et jus au calvados 30€

Queue de homard rôti, risotto de blé noir, topinambours et son beurre aux algues 55€

## Les Desserts (à choisir en début de repas)

Assiette de trois fromages Bretons et salade verte 12 €

Le Finger au citron : biscuit, crème citron, mousse au fromage blanc et meringue 12€

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

La Poire : Feuille à Feuille aux poires, crème mascarpone aux épices, sorbet poire 12€

Viande : origine France et Union Européenne