

Menu Dulse

Au choix dans le menu Dulse Entrée + Plat ou Plat + Dessert 34,00 € **le midi uniquement sauf week-end et jours fériés**

L'Oeuf

L'œuf parfait, sardines de Saint Guérolé fumées, purée de petit pois, salicornes et croûtons

Ou

Les Huîtres

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

Ou

La Raie

Pressé d'aile de raie, pickles de wakamé au citron, infusion de lait ribot fumé au haddock

~~~~~

## Le Merlu

Filet de merlu, ratatouille de saison, émulsion citron thym

Ou

## Le Cochon

Joues de porc braisées au cidre Kerné, carottes nouvelles en trois textures

~~~~~

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

39,90 € Prix nets et service compris

Pas de changements possibles dans les menus

Menu Wakamé

Le Canard

Foie gras de canard du Quercy chutney aux fraises, pain grillé au blé noir

Ou

Les Huîtres

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

Ou

La Langoustine

Ravioles de langoustines, risotto de pommes de terre de Quéménès, petit pois et bouillon de tête

~~~~~

## La Lotte

Médallions de lotte, risotto de blé noir, beurre blanc et saucisse de Molène

Ou

## Le Veau

Filet de veau rôti, courgettes et échalotes confites, béarnaise légère au siphon

~~~~~

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

52,00 € Prix nets et service compris

Pas de changements possibles dans les menus

Menu Kombu Royal

La Raie

Pressé d'aile de raie, pickles de wakamé au citron, infusion de lait ribot fumé au haddock

~~~~~

## La Langoustine

Ravioles de langoustines, risotto de pommes de terre de Quéménès, petit pois et bouillon de tête

~~~~~

La Lotte

Médallions de lotte, risotto de blé noir, beurre blanc et saucisse de Molène

~~~~~

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

68,00 € Prix nets et service compris

**Pas de changements possibles dans les menus**

# Carte

## Les Entrées

Foie gras de canard du Quercy, chutney aux fraises, pain grillé au blé noir 21€

Ravioles de langoustines, risotto de pommes de terre de Quéménès, petit pois et bouillon de têtes 21€

L'œuf parfait, sardines de Saint Guérolé fumées, purée de petit pois, salicornes et croûtons 14€

Pressé d'aile de raie, pickles de wakamé au citron, infusion de lait ribot fumé au haddock 15€

Assiette de douze palourdes grises farcies 22€

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

Les 6 : 14 €

les 9 : 20 €

les 12 : 26 €

## Menu Enfant 16,00 €

(Jusqu'à 10 ans)

Filet de merlu 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 43 €

Médallions de lotte, risotto de blé noir, beurre blanc et saucisse de Molène 31€

Filet de merlu, ratatouille de saison, émulsion citron thym 23 €

Joues de porc braisées au cidre Kerné, carottes nouvelles en trois textures 23€

Filet de veau rôti, courgettes et échalotes confites, béarnaise légère au siphon 28€

## 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€

Les Breizh profiteroles : Choux au sarrasin, glace blé noir et chocolat chaud 12€

La Fraise : Feuille à Feuille aux fraises, crème légère vanille citron, sorbet concombre verveine citronnelle 12€

*Viande origine France et Union Européenne*