

Menu Dulse

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

La Galette Blé noir

Œuf parfait, espuma au comté, jambon noir de Bigorre et oignons confits

Ou

Les Huîtres

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

Ou

Le Saumon

Assiette de saumon fumé par nos soins, crème chorizo et citron

~~~~~

## Le Cabillaud

Dos de cabillaud rôti, risotto de blé noir, épinards et beurre citronné

Ou

## Le Canard

Magret de canard rôti, betterave en plusieurs textures

~~~~~

Fromage ou Dessert au choix à la carte

(À choisir en début de repas)

39,90 € (Entrée + Plat + Dessert) Prix nets et service compris

Pas de changements possibles dans les menus

Menu Wakamé

Le Canard

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

Ou

Les Huîtres

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

Ou

La Coque

Saint-Jacques à la coque, espuma de topinambour et champignons rôtis

~~~~~

## La Saint-Jacques

Saint-Jacques rôties embeurrée de chou, voile de cochon et son beurre au cidre

Ou

## Le Bœuf

Effiloché de joues de bœuf confites façon Bourguignonne

~~~~~

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

55,00 € 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 chorizo et citron

~~~~~

## Le Canard

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

~~~~~

La Saint-Jacques

Saint-Jacques rôties embeurrée de chou, voile de cochon et son beurre au cidre

~~~~~

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

69,00 € Prix nets et service compris  
**Pas de changements possibles dans les menus**

# Carte

## Les Entrées

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

Saint-Jacques à la coque, espuma topinambour et champignons rôtis 21€

La galette blé noir : œuf parfait, espuma au comté, jambon noir de Bigorre  
et oignons confits 14€

Assiette de saumon fumé par nos soins, crème chorizo et citron 15€

Assiette de douze palourdes grises farcies 22€

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

Les 6 : 14 €

les 9 : 20 €

les 12 : 26 €

## Menu Enfant 18,00 €

(Jusqu'à 10 ans)

Dos de cabillaud 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 44 €

Saint-Jacques rôties embeurrée de chou, voile de cochon et son beurre au  
cidre 30€

Dos de cabillaud rôti, risotto de blé noir, épinards et beurre citronné 23 €

Magret de canard rôti, betterave en plusieurs textures 23€

Effiloché de joues de bœuf confites façon Bourguignonne 29€

## Les Desserts

### (À choisir en début de repas)

Assiette de trois fromages Bretons et salade verte 12 €

Le Mont Blanc revisité aux myrtilles : Biscuit marrons, crémeux vanille et  
Streusel marron et blé noir, sorbet myrtilles 12€

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

La Pomme : Crumble au romarin, pommes en deux textures, mousse miel  
et glace miel gingembre 12€

*Viande origine France et Union Européenne*