

Nos Formules

un plat + un dessert : Formule à 21.50 € sauf le dimanche midi et jours fériés

une entrée + un plat : Formule à 24.50 € sauf le dimanche midi et jours fériés

une entrée + un plat + un dessert : Formule à 29.90 € tous les jours midi et soir

~~~~~

*Œuf poché, crème au lard et sa mouillette craquante*

*ou*

*Croustillants de sardines et rillettes de cochon*

*ou*

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

~~~~~

Filet de lieu jaune beurre blanc

ou

Parmentier de canard au lard fermier et noisettes

~~~~~

*L'assiette de fromages Breton et salade verte*

*ou*

*Crumble au blé noir et pistaches, pomme au Calvados*

*ou*

*Tarte amande, crème à l'orange*

*Prix nets et service compris*

## Menu à 39,90 €

*Espuma de Topinambours, langoustines rôties et sa bisque*

*ou*

*Terrine de Foie gras de canard et son chutney oignons et porto, brioche toastée*

*ou*

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

*~~~~~*

*Poêlée de ST Jacques, beurre au cidre kermé*

*ou*

*Médallions de ris de veau, crème de champignons*

*~~~~~*

*Assiette de fromages Breton et salade verte*

*ou*

*Tout chocolat, coulis de fruits*

*ou*

*Kouign Amann servi tiède, glace vanille et caramel au beurre salé*

*Ou*

*Financier mousse mangue et ananas*

*Prix nets et service compris*

## Menu à 49,90 €

*Assiette de douze Palourdes grises farcies  
ou  
St Jacques rôties, crème de champignons et lard fermier*

~~~~~

*Tronçon de Turbot côtier, beurre blanc à l'estragon
ou
Selle d'Agneau (ue) rôtie, jus au Thym et lard fermier*

~~~~~

*Fromage ou Dessert au choix à la carte*

*Prix nets et service compris*

# Carte

## Les Entrées

|                                                                 |                        |                         |
|-----------------------------------------------------------------|------------------------|-------------------------|
| <i>Terrine de Foie gras de canard chutney oignons et porto</i>  | 18,00 €                |                         |
| <i>St Jacques rôties, crème de champignons et lard fermier</i>  | 20,00 €                |                         |
| <i>Espuma de Topinambours, langoustines rôties et sa bisque</i> | 18,00 €                |                         |
| <i>Les Huîtres creuses de l'Île Tudy n°3 :</i>                  |                        |                         |
| <i>les 6 : 12,00 €</i>                                          | <i>les 9 : 17,00 €</i> | <i>les 12 : 22,00 €</i> |
| <i>Assiette de douze Palourdes grises farcies</i>               | 20,00 €                |                         |

## Menu Enfant à 13,00 € (jusqu'à 10 ans)

*Poisson du jour ou petite pièce de viande (selon arrivage)  
Glace 2 boules*

## Les Plats

|                                                               |         |
|---------------------------------------------------------------|---------|
| <i>Tronçon de Turbot côtier, beurre blanc à l'estragon</i>    | 30,00 € |
| <i>Poêlée de St Jacques rôties, beurre au cidre kéré</i>      | 26,00 € |
| <i>Sole de "Petit Bateau" meunière (300/400 gr.)</i>          | 35,00 € |
| <i>Médillons de ris de veau, crème de champignons</i>         | 28,00 € |
| <i>Selle d'Agneau (UE) rôtie, jus au Thym et lard fermier</i> | 28,00 € |
| <i>La viande ou le poisson de la formule à 29.90 euros</i>    | 20,00 € |

## Les Desserts

|                                                                          |         |
|--------------------------------------------------------------------------|---------|
| <i>Assiette de fromages Breton et salade verte</i>                       | 10,00 € |
| <i>Coupe de Sorbets (fabrication artisanale), coulis de fruits</i>       | 9,00 €  |
| <i>Tout chocolat, coulis de fruits</i>                                   | 10,00 € |
| <i>Kouign Amann servi tiède, glace vanille et caramel au beurre salé</i> | 10,00 € |
| <i>Financier mousse mangue et ananas</i>                                 | 10,00 € |