

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

~~~~~

*La complète Blé noir revisitée par le chef*

*ou*

*Tarte fine de sardines tomates et tapenade*

*ou*

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

~~~~~

Le retour de la pêche, beurre rouge

ou

Joues de porc au cidre Kerné de Pouldreuzic

Ou

Les Sardines de St Guénolé rôties

~~~~~

*L'assiette de trois fromages de notre région et salade verte*

*ou*

*Profiteroles au chocolat*

*ou*

*Sablé Breton crème légère et fruits de saison*

*Ou*

*Coupe de sorbet, coulis de fruits*

*Prix nets et service compris*

## Menu à 39,90 €

*Assiette de saumon fumé par nos soins blinis de Blé noir, espuma au chorizo Ibérique*

*ou*

*Terrine de Foie gras de canard, chutney aux pommes*

*ou*

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

*Ou*

*Les Langoustines du Pays Bigouden mayonnaise*

*~~~~~*

*Médallions de Lotte, beurre au cidre Kerné de Pouldreuzic*

*ou*

*Filet de Veau Français aux champignons*

*~~~~~*

*Assiette de fromages de notre région et salade verte*

*ou*

*Sablé Breton mousse pina colada et ananas*

*ou*

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

*Ou*

*Tout chocolat aux framboises, coulis de fruits*

*Prix nets et service compris*

## Menu à 49,90 €

*Assiette de douze Palourdes grises farcies  
ou  
Duo d'huîtres et langoustines au Pays Bigouden*

~~~~~

*Tronçon de Turbot côtier au coulis de Langoustines
ou
Filet d'Agneau rôti, 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 aux pommes</i>                   | 18,00 €                |                         |
| <i>Saumon fumé maison blinis de blé noir et espuma au chorizo Ibérique</i> | 18,00 €                |                         |
| <i>Duo d'huîtres et langoustines du Pays Bigouden</i>                      | 20,00 €                |                         |
| <i>Les Langoustines du Pays Bigouden mayonnaise</i>                        | 20,00 €                |                         |
| <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 au coulis de Langoustines</i>      | 30,00 € |
| <i>Médailles de Lotte beurre au cidre Kerné de Pouldreuzic</i> | 27,00 € |
| <i>Sole de "Petit Bateau" meunière (300/400 gr.)</i>           | 35,00 € |
| <i>Filet de Veau Français aux champignons</i>                  | 27,00 € |
| <i>Filet d'Agneau rôti, jus au Thym et lard fermier</i>        | 29,00 € |
| <i>La viande ou le poisson de la formule à 29.90 euros</i>     | 20,00 € |

## Les Desserts

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