

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*

*~~~~~*

*Poêlée de coquille Saint Jacques, 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*

*Financier, poire poché et mousse chocolat*

*Prix nets et service compris*

## Menu à 49,90 €

*Assiette de douze Palourdes grises farcies  
ou  
Saint Jacques rôties crème aux champignons et lard fermier*

~~~~~

*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

*Terrine de Foie gras de canard chutney aux pommes* 18,00 €  
*Saumon fumé maison blinis de blé noir et espuma au chorizo Ibérique* 18,00 €

*Saint Jacques rôties crème de champignons et lard fermier* 20,00 €  
*L'entrée de la formule à 29.90* 12,00 €

*Les Huîtres creuses de l'Île Tudy n°3 :*  
*les 6 : 12,00 €      les 9 : 17,00 €      les 12 : 22,00 €*

*Assiette de douze Palourdes grises farcies* 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

*Tronçon de Turbot côtier au coulis de Langoustines* 30,00 €

*Poêlée de coquilles Saint Jacques beurre au cidre Kerné Pouldreuzic* 26,00 €

*Sole de "Petit Bateau" meunière (300/400 gr.)* 35,00 €

*Filet de Veau Français aux champignons* 27,00 €

*Filet d'Agneau rôti, jus au Thym et lard fermier* 29,00 €

*La viande ou le poisson de la formule à 29.90 euros* 20,00 €

## Les Desserts

*Assiette de trois fromages de notre région et salade verte* 10,00 €

*Coupe de Sorbets (fabrication artisanale), coulis de fruits* 9,00 €

*Sablé Breton, mousse pina colada et ananas* 10,00 €

*Kouign Amann servi tiède, glace vanille et caramel au beurre salé* 10,00 €

*Financier, poire pochée et mousse chocolat* 10,00 €