

Nos Formules

un plat + un dessert : Formule à 22.50 € sauf le week-end et jours fériés

une entrée + un plat : Formule à 25.50 € sauf le week-end et jours fériés

une entrée + un plat + un dessert : Formule à 30,00 € tous les jours midi et soir

Terrine de raie au basilic, crème de ciboulette

ou

Tarte fine de sardines tomates et tapenade

ou

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

Ou

La complète blé noir revisitée par le chef

~~~~~

Le retour de pêche, beurre à la bière Bretonne

ou

Joues de porc au cidre Kerné

Ou

Les Sardines de St Guénolé rôties

~~~~~

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

ou

Sablé Breton crème légère et fruits de saison

Ou

Coupe de sorbet, coulis de fruits

Prix nets et service compris

Menu à 40,00 €

Sablé Blé noir, chair de Tourteaux, compotée de tomates poivrées

ou

Foie gras de canard, chutney aux fraises de Plougastel

ou

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

Ou

Saumon Fumé par nos soins, fromage frais au Chorizo ibérique et blinis de blé noir

ou

Les Langoustines du Pays Bigouden mayonnaise (selon arrivage)

~~~~~

Médailles de Lotte, beurre citron thym

ou

Filet de Veau Français, espuma au Blé Noir

~~~~~

Assiette de fromages de notre région et salade verte

ou

Sablé Breton mousse mojito et framboises

ou

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

Ou

Tout chocolat, coulis de fruits rouges

Prix nets et service compris

Menu à 50,00 €

Assiette de douze Palourdes grises farcies

ou

Croustillant de tourteaux et langoustines rôties, vinaigrette de crustacés

~~~~~

Tronçon de Turbot côtier beurre d'estragon

ou

Filet d'Agneau (ue) rôti, jus au Thym et lard fermier

~~~~~

Fromage ou Dessert au choix à la carte

Prix nets et service compris

Carte

Les Entrées

Foie gras de canard chutney aux fraises de Plougastel 18,00 €

Sablé blé noir chair de tourteaux, compotée de tomates poivrées 18,00 €

Assiette de saumon fumé maison, fromage frais au chorizo Ibérique et blinis de blé noir 18,00 €

Les Langoustines du Pays Bigouden mayonnaise (selon arrivage) 20,00 €

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

les 6 : 13,00 € les 9 : 19,00 € les 12 : 24,00 €

Assiette de douze Palourdes grises farcies 20,00 €

Croustillant de tourteaux et langoustines rôties, vinaigrette de crustacés 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 beurre d'estragon 30,00 €

Médailles de lotte, beurre citron thym 27,00 €

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

Filet de Veau Français espuma de blé noir 27,00 €

Filet d'Agneau (UE) rôti, jus au Thym et lard fermier 29,00 €

La viande ou le poisson de la formule à 30,00 euros 20,00 €

Homard de notre vivier rôti voire notre ardoise selon arrivage

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 mojito et framboises 10,00 €

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

Tout chocolat coulis de fruits rouges 10,00 €