

## *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*

*Magret de canard rôti, jus au lard fermier*

*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*

*~~~~~*

*Médallions 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

<i>Foie gras de canard chutney aux fraises de Plougastel</i>	18,00 €	
<i>Sablé blé noir chair de tourteaux, compotée de tomates poivrées</i>	18,00 €	
<i>Assiette de saumon fumé maison, fromage frais au chorizo Ibérique et blinis de blé noir</i>	18,00 €	
<i>Les Huîtres creuses de l'Île Tudy n°3 :</i>		
<i>les 6 : 13,00 €</i>	<i>les 9 : 19,00 €</i>	<i>les 12 : 24,00 €</i>
<i>Assiette de douze Palourdes grises farcies</i>	20,00 €	
<i>Croustillant de tourteaux et langoustines rôties, vinaigrette de crustacés</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 d'estragon</i>	30,00 €
<i>Médallions de lotte, beurre citron thym</i>	27,00 €
<i>Sole de "Petit Bateau" meunière (300/400 gr.)</i>	35,00 €
<i>Filet de Veau Français espuma de blé noir</i>	27,00 €
<i>Filet d'Agneau (UE) rôti, jus au Thym et lard fermier</i>	29,00 €
<i>La viande ou le poisson de la formule à 30.00 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 mojito et framboises</i>	10,00 €
<i>Kouign Amann servi tiède, glace vanille et caramel au beurre salé</i>	10,00 €
<i>Tout chocolat coulis de fruits rouges</i>	10,00 €