

Nos Formules

un plat + un dessert : Formule à 24.50 € le midi uniquement du mardi au vendredi sauf les jours fériés

une entrée + un plat : Formule à 27.50 € le midi uniquement du mardi au vendredi sauf les jours fériés

une entrée + un plat + un dessert : Formule à 32,00 € tous les jours midi et soir

Assiette de Lieu jaune fumé par nos soins, fromage frais aux algues et blinis de blé noir

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 blanc au sarrasin

ou

Filet mignon de porc crème d'anchois

≈≈≈≈

Assiette de trois fromages de notre région et salade verte

ou

Breizh Profiteroles

ou

Tarte citron meringuée

ou

Coupe de sorbets et son coulis de fruits rouges

Prix nets et service compris

Menu à 42,00 €

Mille feuilles d'avocats et crabe, vinaigrette à la mangue

ou

Foie gras de canard, chutney aux figues

ou

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

Ou

Coquilles Saint Jacques à la coque

~~~~~

Poêlée de coquilles St Jacques, beurre au cidre kerné

ou

Filet de Veau Français, sauce aux champignons

~~~~~

Assiette de trois 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 pistaches et son nougat glacé

Prix nets et service compris

Menu à 53,00 €

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

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 figues</i>	18,00 €
<i>Mille feuilles d'avocats et crabe vinaigrette à la mangue</i>	18,00 €
<i>Assiette de lieu jaune fumé maison, fromage frais au algues et blinis de blé noir</i>	14,00 €
<i>La complète blé noir revisitée par le chef</i>	13,00 €
<i>Les Huîtres creuses de l'Île Tudy n°3 :</i>	
<i>les 6 :</i>	13,00 €
<i>les 9 :</i>	19,00 €
<i>les 12 :</i>	24,00 €
<i>Assiette de douze Palourdes grises farcies</i>	20,00 €
<i>Coquilles St Jacques à la coque</i>	18,00 €
<i>St Jacques rôties crème de champignons et lard fermier</i>	20,00 €

Menu Enfant à 14,00 € (jusqu'à 10 ans)

*Poisson du jour ou viande du jour, purée de pomme de terre
Glace 2 boules*

Les Plats

<i>Tronçon de Turbot côtier beurre d'estragon</i>	32,00€
<i>Poêlée de coquilles St jacques, beurre au cidre kerné</i>	27,00 €
<i>Sole de "Petit Bateau" meunière (300/400 gr.)</i>	35,00 €
<i>Filet de Veau Français , sauce aux champignons</i>	27,00 €
<i>Filet d'Agneau (ue) rôti, jus au Thym et lard fermier</i>	29,00 €
<i>Le retour de pêche, beurre blanc au sarrasin</i>	20,00 €
<i>Filet mignon de porc crème d'anchois</i>	20,00 €

Les Desserts

<i>Assiette de trois fromages de notre région et salade verte</i>	10,00 €
<i>Coupe de Sorbets coulis de fruits rouges</i>	9,00 €
<i>Sablé Breton, mousse pina colada et ananas</i>	11,00 €
<i>Kouign Amann servi tiède, glace vanille et caramel au beurre salé</i>	11,00 €
<i>Financier pistaches et son nougat glacé</i>	11,00 €
<i>Breizh profiteroles</i>	9,00 €
<i>Tarte citron meringuée</i>	9,00 €