

Nos Formules

un plat + un dessert : Formule à 25.50 € le midi uniquement du mardi au vendredi sauf les jours fériés

une entrée + un plat : Formule à 28.50 € le midi uniquement du mardi au vendredi sauf les jours fériés

une entrée + un plat + un dessert : Formule à 33,00 € tous les jours midi et soir

Tarte fine de sardines tomates et tapenade

ou

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

Ou

Les deux œufs Bio en Meurette

~~~~~

Le retour de pêche, beurre à la bière Bretonne

ou

Joues de porc au cidre Kerné

Ou

Les Sardines de Saint Guénolé rôties

~~~~~

Assiette de trois fromages de notre région et salade verte

ou

Le Brésil Finistère (choux, crème légère au blé noir, ananas et mangue)

Ou

Soupe de fraises et son sorbet litchi framboise pétale de rose

Ou

Coupe de sorbets et son coulis de fruits rouges

Prix nets et service compris

Menu à 44,00 €

Assiette de Saumon fumé par nos soins, crème au chorizo Ibérique et blinis de blé noir
Ou

Foie gras de canard au magret de canard fumé
ou

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

Sablé aux algues, tomates poivrées et chair de tourteaux au citron vert

~~~~~

*Médallions de Lotte beurre citron thym*  
ou

*Filet de Veau, Farz noir et sauce au blé noir*

~~~~~

Assiette de trois fromages de notre région et salade verte
ou

Tout chocolat, coulis de fruits rouges
ou

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

Sablé Breton mousse mojito et fraises

Prix nets et service compris

Menu à 55,00 €

Assiette de douze Palourdes grises farcies

ou

Croustillant d'asperges , tourteaux et langoustines rôties

~~~~~

Tronçon de Barbue côtière, beurre d'estragon

ou

Filet d'Agneau rôti, jus corsé au porto et romarin

~~~~~

Fromage ou Dessert au choix à la carte

Prix nets et service compris

Carte

Les Entrées

<i>Foie gras de canard au magret de canard fumé</i>	18,00 €
<i>Sablé aux algues, tomates poivrées et chair de tourteaux au citron</i>	18,00 €
<i>Saumon Fumé par nos soins crème au chorizo Ibérique et blinis</i>	18,00 €
<i>Tarte fine de sardines tomates et tapenade</i>	12,00 €
<i>Les Huîtres creuses de l'Ile 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>Croustillant d'asperges , tourteaux et langoustines rôties</i>	20,00 €
<i>Les deux œufs Bio en Meurette</i>	12,00 €

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

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

Viande : origine France et Union Européenne

Les Plats

<i>Tronçon de Barbue côtière, beurre d'estragon</i>	30,00€
<i>Médailles de Lotte beurre citron thym</i>	27,00 €
<i>Sole de "Petit Bateau" meunière (300/400 gr.)</i>	35,00 €
<i>Filet de Veau , Farz noir et sauce blé noir</i>	27,00 €
<i>Filet d'Agneau rôti, jus corsé au romarin et porto</i>	29,00 €
<i>Le retour de pêche, beurre à la bière Bretonne</i>	20,00 €
<i>Joues de porc au cidre Kerné</i>	20,00 €
<i>Les sardines de Saint Guénoles rôties</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 mojito et fraises</i>	11,00 €
<i>Kouign Amann servi tiède, glace vanille et caramel au beurre salé</i>	11,00 €
<i>Le Brésil Finistère (choux, crème légère au blé noir , ananas et mangue)</i>	9,00 €
<i>Soupe de fraises et son sorbet litchi framboise pétale de rose</i>	9,00 €
<i>Tout chocolat, coulis de fruits rouges</i>	11,00 €