

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 et son pesto

ou

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

Ou

La galette saucisse revisitée par le Chef (saucisse de Molène, oignons et fromage)

~~~~~

Le retour de pêche du Guilvinec, beurre rouge

Ou

Magret canard Rôti sauce au blé noir et Farz noir

~~~~~

Assiette de trois fromages de notre région et salade verte

Ou

Finger au citron

Ou

Les Breizh Profiteroles

Les desserts sont à choisir en début de repas

Prix nets et service compris

Pas de changements possibles dans les menus

Menu à 44,00 €

Les Saint Jacques à la coque et champignons

Ou

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

Ou

Sablé aux algues et piment d'Espelette, guacamole et chair de tourteaux

~~~~~

Poêlée de coquilles Saint Jacques beurre au cidre Kerné de Pouldreuzic

Ou

Epaulé d'agneau confite 7 heures, Feta et jus corsé

~~~~~

Fromage ou Dessert au choix à la carte (à choisir en début de repas)

Prix nets et service compris

Pas de changements possibles dans les menus

Menu à 55,00 €

Assiette de douze Palourdes grises farcies

Ou

Saint Jacques rôties crème aux champignons et lard fermier

~~~~~

Tronçon de Barbue côtière, beurre d'estragon

Ou

Médallions de ris de veau aux champignons

~~~~~

Fromage ou Dessert au choix à la carte (à choisir en début de repas)

Prix nets et service compris

Pas de changements possibles dans les menus

Carte

Les Entrées

<i>Sablé aux algues et piment d'Espelette guacamole et tourteaux</i>	18,00 €
<i>Saint Jacques à la coque et champignons</i>	18,00 €
<i>La galette saucisse revisitée par le chef (saucisse de Molène, oignons et fromage)</i>	12,00€
<i>Tarte fine de sardines tomate et tapenade et son pesto</i>	12,00€
<i>Saint Jacques rôties crème de champignons et lard fermier</i>	20,00 €
<i>Assiette de douze Palourdes grises farcies</i>	20,00 €

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

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

Menu Enfant à 15,00 € (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>Poêlée de Coquilles Saint Jacques au cidre Kerné de Pouldreuzic</i>	27,00 €
<i>Sole de "Petit Bateau" meunière (300/400 gr.)</i>	35,00 €
<i>Magret de canard rôti Farz noir et sauce blé noir</i>	21,00 €
<i>Epaule d'Agneau confite 7 heures, jus corsé et Feta</i>	28,00 €
<i>Le retour de pêche du Guilvinec, beurre rouge</i>	21,00 €
<i>Médailles de ris de veau aux champignons</i>	30,00 €

Les Desserts (à choisir en début de repas)

<i>Assiette de trois fromages de notre région et salade verte</i>	10,00 €
<i>Mille feuilles au cidre, pomme confite crème glacée au miel des Monts d'Arrée</i>	11,00 €
<i>Kouign Amann servi tiède, glace vanille et caramel au beurre salé</i>	11,00 €
<i>Les Breizh Profiteroles</i>	9,00 €
<i>Finger au citron</i>	9,00 €