

## *Nos Formules*

*Un plat + un dessert : Formule à 27.50 € le midi uniquement du mardi au vendredi sauf les jours fériés*

*Une entrée + un plat : Formule à 30.00 € le midi uniquement du mardi au vendredi sauf les jours fériés*

*Une entrée + un plat + un dessert : Formule à 35,00 € tous les jours midi et soir*

*L'œuf parfait façon Meurette*

*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 46,00 €

*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 57,00 €

*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>	19,00 €	
<i>Saint Jacques à la coque et champignons</i>	19,00 €	
<i>La galette saucisse revisitée par le chef (saucisse de Molène, oignons et fromage)</i>	14,00 €	
<i>L'œuf parfait façon Meurette</i>	14,00 €	
<i>Saint Jacques rôties crème de champignons et lard fermier</i>	21,00 €	
<i>Assiette de douze Palourdes grises farcies</i>	21,00 €	
 <i>Les Huîtres creuses de l'Île Tudy n°3 :</i>		
<i>les 6 : 14,00 €</i>	<i>les 9 : 19,00 €</i>	<i>les 12 : 24,00 €</i>

## Menu Enfant 15,00 € (jusqu'à 10 ans)

*Poisson du jour et sa 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>	28,00 €
<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>	9,50 €
<i>Finger au citron</i>	9,50 €