

## Menu Dulse

*Un plat + un dessert 27.50 € à choisir dans le menu Dulse le midi uniquement du mardi au vendredi sauf les jours fériés*

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

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

*L'œuf parfait, sardines de Saint Guénolé fumé et son huile végétale*

*ou*

*Les 6 huîtres creuses n°3 de l'Île Tudy*

*Ou*

*Terrine de raie gelée au Kombu royal, pickles de wakamé au citron*

*~~~~~*

*Filet de Merlu, Sauce Hollandaise citron et thym*

*Ou*

*Joues de porc braisées au cidre Kerné, farz noir*

*~~~~~*

*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 Wakamé

*Ravioles de Langoustines, risotto de pommes de terre et saucisse de Molène*

*Ou*

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

*Ou*

*Assiette de Saumon fumé maison crème de chorizo et crème citron, pain grillé au blé noir*

*~~~~~*

*Médallions de Lotte, beurre au cidre et son lard fermier*

*Ou*

*Epaule d'agneau confite 7 heures, Feta et jus corsé*

*~~~~~*

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

*46,00 € Prix nets et service compris*

*Pas de changements possibles dans les menus*

## Menu Kombu Royal

*Terrine de raie gelée au Kombu royal, pickles de wakamé au citron*

~~~~~

*Ravioles de Langoustines, risotto de pomme de terre et saucisse de Molène*

~~~~~

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

~~~~~

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

*60,00 € Prix nets et service compris*

*Pas de changements possibles dans les menus*

# Carte

## Les Entrées

|                                                                                   |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <i>Ravioles de Langoustines, risotto de pommes de terre et saucisse de Molène</i> | 20,00 € |
| <i>Assiette de Saumon fumé maison crème de chorizo et crème citron</i>            | 20,00 € |
| <i>L'œuf parfait, sardines de Saint Guénolé fumé et son huile végétale</i>        | 14,00€  |
| <i>Terrine de raie gelée au Kombu royal, pickles de wakamé au citron</i>          | 15,00€  |
| <i>Assiette de douze Palourdes grises farcies</i>                                 | 22,00 € |
| <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)

*Filet de Merlu et sa purée de pomme de terre*  
*Glace 2 boules*

Viande : origine France et Union Européenne

## Les Plats

|                                                                |         |
|----------------------------------------------------------------|---------|
| <i>Médailles de Lotte, beurre au cidre et son lard fermier</i> | 28,00 € |
| <i>Sole de "Petit Bateau" meunière (300/400 gr.)</i>           | 35,00 € |
| <i>Joues de porc braisées au cidre Kerné, Farz noir</i>        | 21,00 € |
| <i>Epaule d'Agneau confite 7 heures, jus corsé et Feta</i>     | 28,00 € |
| <i>Filet de Merlu, Sauce Hollandaise citron et thym</i>        | 21,00 € |

## 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 crème légère et fraises de Plougastel en gelée, sorbet litchi</i> |         |
| <i>Pétales de roses</i>                                                             | 11,00€  |
| <i>Kouign Amann servi tiède, glace vanille et caramel au beurre salé</i>            | 11,00 € |
| <i>Coupe de sorbet et son coulis</i>                                                | 10,00€  |
| <i>Le Brésil Finistère (choux crème au bé noir, ananas et mangue)</i>               | 11,00 € |
| <i>Soupe de fraises de Plougastel à la menthe, sorbet fraises</i>                   | 11,00 € |