

Menu Dulse

Au choix dans le menu Dulse Entrée+ Plat ou Plat+ Dessert 32€ le midi uniquement sauf week-end et jours fériés

Une entrée + un plat + un dessert : 38,00 € tous les jours midi et soir

L'œuf parfait, sardines de Saint Guénolé fumées et son huile végétale, petits croûtons ailés

Ou

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

Ou

Pressé d'aile de raie, infusion de lait ribot fumé, pickles de wakamé au citron

~~~~~

Filet de Merlu rôti, beurre au cidre Kerné, jus corsé à l'andouille

Ou

Joues de porc braisées à la bière Bretonne, carottes rôties au miel

~~~~~

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 au Kombu Royal, jus de têtes crémeux

Ou

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

Ou

Terrine de Foie gras de canard au magret fumé, focaccia sarrasin chutney aux oignons

~~~~~

Médallions de Lotte, beurre Nantais et saucisse de Molène

Ou

Effiloché d'Épaule d'agneau confite 7 heures, Feta et jus Crécy

~~~~~

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

48,00 € Prix nets et service compris

Pas de changements possibles dans les menus

Menu Kombu Royal

Pressé d'aile de raie, infusion de lait ribot fumé, pickles de wakamé au citron

~~~~~

*Ravioles de Langoustines, risotto de pommes de terre au Kombu Royal, jus de têtes crémeux*

~~~~~

Médallions de Lotte, beurre Nantais et saucisse de Molène

Ou

Effiloché d'Epaule d'agneau confite 7 heures, Feta et jus Crécy

~~~~~

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

*Ce menu est servi pour l'ensemble des convives d'une même table*

*65,00 € Prix nets et service compris*

*Pas de changements possibles dans les menus*

## Carte

Viande : origine France et Union Européenne

### Les Entrées

*Ravioles de Langoustines, risotto de pommes de terre au Kombu Royal, jus de têtes crémeux 21,00 €*

*Terrine de Foie gras de canard au magret fumé, focaccia sarrasin chutney aux oignons 21,00 €*

*L'œuf parfait, sardines de St Guénolé fumées et son huile végétale 14,00€*

*Pressé d'aile de raie, infusion de lait ribot fumé, pickles de wakamé au citron 15,00 €*

*Assiette de douze Palourdes grises farcies 22,00 €*

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

*les 6 : 14,00 €      les 9 : 19,00 €      les 12 : 24,00 €*

### Menu Enfant 16,00 €

*(jusqu'à 10 ans)*

*Filet de Merlu et sa purée de pomme de terre*

*Glace 2 boules ou Petite Breizh profiteroles comme les grands*

### Les Plats

*Médallions de Lotte, beurre Nantais et saucisse de Molène 29,00 €*

*Sole de "Petit Bateau" meunière (300/400 gr.) servi entière 42,00 €*

*Effiloché d'Epaule d'agneau confite 7 heures, Feta et jus Crécy 28,00 €*

*Filet de Merlu rôti, beurre au cidre Kerné, jus corsé à l'andouille 22,00 €*

*Joues de porc braisées à la bière Bretonne, carottes rôties au miel 22,00 €*

### Les Desserts (à choisir en début de repas)

*Assiette de trois fromages Breton et salade verte 12,00 €*

*Finger au citron (biscuit, crème citron, mousse au fromage blanc et meringue) 12,00€*

*Breizh profiteroles (choux sarrasin, glace blé noir et chocolat chaud 12,00 €*

*Feuille à Feuille aux fraises, crème légère infusé au basilic,  
sorbet fraise 12,00 €*