

Menu Dulse

Au choix dans le menu Dulse Entrée + Plat ou Plat + Dessert 33,00 € **le midi uniquement sauf week-end et jours fériés**

Une entrée + un plat + un dessert : 39,00 € tous les jours midi et soir

L'œuf

L'œuf parfait crème d'asperges, asperges rôties, jambon noir de Bigorre, copeaux de parmesan et croûtons

Ou

Les Huîtres

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

Ou

Le Maquereau

Maquereaux en gravlax terminé à la flamme, petits pois en purée et vinaigrette, radis croquant

~~~~~

## Le Cabillaud

Cabillaud en mosaïque, risotto aux légumes du printemps, beurre blanc citronné

Ou

## Le Canard

Magret de canard rôti, asperges et purée de petit pois, jus corsé à l'estragon

~~~~~

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

Le Veau

Vitello Tonato, mayonnaise thon citron et anchois, parmesan, tomates confites et câpres

Ou

Les Huîtres

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

Ou

La Langoustine

Ravioles de Langoustines, risotto choux fleur et petits pois, bouillon de tête de langoustines

~~~~~

## Le Saint Pierre

Filet de Saint Pierre rôti, asperges et petits pois, émulsion coco citronnelle et gingembre

Ou

## L'Agneau

Effiloché d'épaule d'agneau confite 7 h jus Crecy et Feta, purée de carottes au paprika fumé

~~~~~

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

50,00 € Prix nets et service compris

Pas de changements possibles dans les menus

Menu Kombu Royal

Le Maquereau

Maquereaux en gravlax terminé à la flamme, petits pois en purée et vinaigrette, radis croquant

~~~~~

## La Langoustine

Ravioles de Langoustines, risotto choux fleur et petits pois, bouillon de tête de langoustines

~~~~~

Le Homard

Queue de homard rôti, risotto aux légumes du printemps, beurre blanc citronné

~~~~~

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

85,00 € Prix nets et service compris  
**Pas de changements possibles dans les menus**

# Carte

## Les Entrées

Vitello Tonato, mayonnaise thon citron et anchois, parmesan tomates confites et câpres 21€

Ravioles de langoustines, risotto de choux fleurs et petits pois, émulsion coco citronnelle et gingembre 21€

L'œuf parfait crème d'asperges, asperges rôties, jambon noir de Bigorre, copeaux de parmesan et croûtons 14€

Le maquereau en gravlax, petits pois en purée et vinaigrette, radis croquant 15€

Assiette de douze Palourdes grises farcies 22€

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

Les 6 : 14 €      les 9 : 19 €      les 12 : 24 €

## Menu Enfant 16,00 €

(Jusqu'à 10 ans)

Cabillaud en mosaïque et sa purée de pommes de terre  
Glace 2 boules ou Petite Breizh profiteroles comme les grands

Viande origine France et Union Européenne

## Les Plats

Sole meunière (300/400 gr.) servie entière 42 €

Filet de Saint Pierre rôti, asperges et petits pois, émulsion coco citronnelle et gingembre 31€

Cabillaud en mosaïque, risotto de légumes du printemps, beurre blanc citronné 23 €

Magret de canard rôti, asperges et purée de petit pois, jus corsé à l'estragon 23€

Effiloché d'épaule d'agneau cuite 7 h jus Crecy et feta, purée de carottes au paprika fumé 28€

Queue de homard rôti, risotto aux légumes du printemps, beurre blanc citronné 55€

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

Assiette de trois fromages Bretons et salade verte 12 €

Le Chocolat : Biscuit, crémeux chocolat cardamome, mousse chocolat coco et glace coco 12€

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

La Fraise : Feuille à Feuille aux fraises, crème légère vanille citron, sorbet concombre verveine citronnelle 12€