

Aujourd'hui nous vous proposons

- | | | | |
|--|---------------------|---------------|----------------|
| - Planche de Charcuterie | <i>Petite 9.00€</i> | <i>Grande</i> | <i>14.00 €</i> |
| - Bol de crevettes roses 180gr ou bol de bulots | | | <i>09.00 €</i> |

Pour commencer, ...

- | | |
|---|----------------|
| - Salade d'ormeau au goût des gens d'ici | <i>25.00 €</i> |
| - Six huitres de Bretagnes creuses n°3 | <i>16.00 €</i> |
| - Langoustines cuites à la « vapeur d'algues » (400gr) selon arrivage | <i>29.00 €</i> |
| - Panaché 5 huitres creuses et langoustines | <i>23.00 €</i> |
| - Assiette « belle de mer » (4 huitres, 6 langoustines, bulots, crevettes) | <i>27.00 €</i> |
| - Coquillages rafraichis au citron, coulis choux fleur et jus de marinère | <i>20.00 €</i> |
| - Saint Jacques en escabèche, potimarron, carotte et vinaigrette d'agrumes | <i>21.00 €</i> |
| - Terrine de Foie gras au chutney de figes | <i>23.00 €</i> |

Ensuite, ...

- | | |
|--|----------------|
| - Cabillaud étuvé, cocos Paimpolais, sauce xérès | <i>23.00 €</i> |
| - Poisson de nos côtes, riz crémeux, sauce Lillet | <i>29.00 €</i> |
| - Agneau confit, légumes et pommes grenaille | <i>24.00 €</i> |
| - Filet de Bœuf aux légumes du moment | <i>26.00 €</i> |
| - Lièvre en civet à notre manière, amandine écrasée | <i>31.00 €</i> |

Pour finir,

- | | |
|--|----------------|
| - Fromages affinés de la semaine, Meschun aux noix | <i>10.00 €</i> |
| - Palette de sorbets à la manière des peintres de Cornouaille | <i>11.00 €</i> |
| - Mille-feuille chocolat à l'orange confite | <i>12.00 €</i> |
| - Tiramisu aux poires à la williamine | <i>11.00 €</i> |
| - Baba à l'ananas, au rhum vieux | <i>12.00 €</i> |
| - | |

Prix net, service compris