

Aujourd'hui nous vous proposons

- | | | | |
|--|---------------------|---------------|---------|
| - Planche de Charcuterie | <i>Petite</i> 9,00€ | <i>Grande</i> | 14,00 € |
| - Bol de crevettes roses 180gr ou bol de bulots | | | 09,00 € |

Pour commencer, ...

- | | |
|---|---------|
| - Salade d'ormeau au goût des gens d'ici | 26,00 € |
| - Six huitres de Bretagnes creuses n°3 | 16,00 € |
| - Langoustines cuites à la « vapeur d'algues » (400gr) selon arrivage | 31,00 € |
| - Panaché 5 huitres creuses et langoustines | 25,00 € |
| - Assiette « belle de mer » (4 huitres, 6 langoustines, bulots, crevettes) | 29,00 € |
| - Crèmeux d'artichaut, tourteau émietté, citron, coriandre, mayonnaise Barigoule | 20,00 € |
| - Asperges, vinaigrette d'herbes, mimosa d'oeuf, saumon et gambas marinées | 22,00 € |
| - Terrine de Foie gras au chutney de figes | 23,00 € |

Ensuite, ...

- | | |
|---|---------------------------|
| - Demi-Homard rôti au Karigosse, riz crémeux | Sur commande |
| - Cabillaud rôti, mousseline de carotte des sables, réduction orange | 25,00 € |
| - Poisson de nos côtes, riz crémeux, sauce Lillet | 31,00 € |
| - Suprême de pintade cuit au sautoir, légumes du moment | 24,00 € |
| - Filet de Bœuf aux légumes du moment, jus réduit à la lie de vin | 26,00 € |

Les desserts, à commander en début de repas

- | | |
|---|---------|
| - Fromages affinés de la semaine, Mesclun aux noix | 10,00 € |
| - Palette de sorbets à la manière des peintres de Cornouaille | 11,00 € |
| - Eclair « Plougastel », aux fraises, crème légère pistache | 12,00 € |
| - Panna cotta « vanille/tonka », sablé breton et coulis chocolat | 11,00 € |
| - Baba à l'ananas, au rhum vieux | 12,00 € |

Prix net, service compris