

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>9,00 €</i> |

Pour commencer, ...

- | | | | |
|---|--|--|----------------|
| - Salade d'ormeau au goût des gens d'ici | | | <i>26,00 €</i> |
| - Six huitres de Bretagnes creuses n°3 | | | <i>16,00 €</i> |
| - Langoustines cuites à la « vapeur d'algues » (400gr) | | | <i>31,00 €</i> |
| - Panaché 5 huitres creuses et langoustines | | | <i>25,00 €</i> |
| - Assiette « belle de mer » (4 huitres, 6 langoustines, bulots, crevettes) | | | <i>29,00 €</i> |
| - Crème froide de courgettes aux gambas marinées | | | <i>20,00 €</i> |
| - Mousseline d'artichauts , tourteau emietté | | | <i>22,00 €</i> |

Ensuite, ...

- | | | | |
|---|--|--|----------------|
| - Demi-Homard étuvé et décortiqué, au Kari gosse, riz crémeux.... | | | <i>40,00 €</i> |
| - Cabillaud rôti, mousseline de carottes , réduction orange | | | <i>25,00 €</i> |
| - Poisson de nos côtes, (St Pierre, Bar.....) riz crémeux ,sauce Lillet | | | <i>31,00 €</i> |
| - Joue de porc au cidre de Bretagne, légumes du moment | | | <i>24,00 €</i> |
| - Filet de Bœuf aux légumes du moment, jus réduit à la lie de vin | | | <i>28,00 €</i> |

Les desserts..... à commander en début de repas

- | | | | |
|--|--|--|----------------|
| - Fromages affinés de la semaine, Mesclun aux noix | | | <i>10,00 €</i> |
| - Palette de sorbets à la manière des peintres de Cornouaille | | | <i>12,00 €</i> |
| - Pêche pochée au sirop de lavande, confit framboise et glace vanille | | | <i>12,00 €</i> |
| - Fraises mascarpone au parfum d'agrumes, financier | | | <i>12,00 €</i> |
| - Baba à la nectarine, au rhum vieux | | | <i>12,00 €</i> |

Prix net, service compris