

Aujourd'hui nous vous proposons

- | | | | |
|---------------------------------------|----------------------|---------------|----------------|
| - Planche de charcuterie | <i>Petite 9.00 €</i> | <i>Grande</i> | 14.00 € |
| - Bol de crevettes roses 180gr | | | 9.00 € |

Pour commencer, ...

- | | | |
|---|--|----------------|
| - Salade d'ormeau au goût des gens d'ici | | 25.00 € |
| - Six huitres de Bretagnes creuses n°3 | | 18.00 € |
| - Saumon mariné à l'aneth et citron, rémoulade de céleri et pomme granny | | 21.00 € |
| - Saint Jacques en escabèche, potimarron et champignons | | 22.00 € |

Ensuite, ...

- | | | | |
|---|----------------|---------------------------|----------------|
| - Demi-Homard (décortiqué) rôti au Kari gosse, riz crémeux | 32.00 € | <i>entier>>></i> | 56.00 € |
| <i>(Le homard est uniquement sur commande 48 heures à l'avance, tarif selon le cours pour le 1/2 et l'entier)</i> | | | |
| - Cabillaud étuvé, cocos Paimpolais, sauce xérès | | | 24.00 € |
| - Poisson de nos côtes, (St Pierre, Bar.....) riz crémeux ,sauce Lillet | | | 31.00 € |
| - Agneau confit, légumes et pomme grenaille | | | 25.00 € |
| - Filet de Bœuf aux légumes du moment | | | 28.00 € |

Les desserts,

- | | | |
|--|--|----------------|
| - Fromages affinés de la semaine, Mesclun aux noix | | 11.00 € |
| - Palette de sorbets à la manière des peintres de Cornouaille | | 12.00 € |
| - Mousse tiède Tonka, crémeux chocolat blanc café..... | | 12.00 € |
| - Poire pochée au vin chaud, glace pain d'épices..... | | 12.00 € |
| - Savarin au fruit de saison, à l'hydromel | | 12.00 € |

Prix net, service compris