

touts nos entrées/plats desserts /pains/
sauces (mayonnaise/aïoli/chantilly/vinaigrettesont faits maison
nos menus changent tous les jours

Menu (bleu)

à 22€50

comprenant 1 entrée/1 plat/1 dessert

entrées

touts nos entrées/plats desserts /pains/
sauces (mayonnaise/aïoli/chantilly/vinaigrettesont faits maison

***tarte paysanne et champignons farcies**

*** duo de gravalax au saumon et thon ,polenta ,basilic**

***assiette de 6 huîtres creuses n/3 du golfe du Morbihan**

***soupe de poissons aux langoustines sa rouille et croûtons**

***coquille st jacques à la bretonne (suppl 2€00)**

***terriner de saumon fumé ,poêlé de st jacques**

***assiette côtière (suppl 3 €00) huîtres /bulots /bigorneaux /crabe /crevettes rose)**

plats

***filet de merlu meunière à l'andouille de guéméné,velouté au citron**

***morue fraîche gratinée à l'aïoli**

***pièce de bœuf grillée jus romarin , frites maison**

***pavé de cabillaud mi-sel cuit vapeur velouté safrané**

***magret de canard rôti ,son jus aux raisins ,frites maison**

desserts

***sablé breton praliné aux fruits de saison**

***tarte tatin chantilly**

***profiteroles à la vanille sauce chocolat**

***sorbet colonel**

***île flottante ,crème anglaise**

***crème brûlée flambé au rhum arrangé**

***dessert de la formule express**

***baba au rhum chantilly**

***meli/mélo de fromage sur lit de salade**

***coupe de glace (2 boules)**

(vanille/chocolat/café/citron/passion/caramel/nougat/mandarine/orange/pistache/cerise)