

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

Menu (vert)

a 31€50

comprenant 1 entrée /1 plat /1 dessert

entrées

***assiette de fruits de mer (suppl 10€00)**

*(huîtres/bulots/bigorneaux/crevettes grise,rose/
crabe ou araignée/palourdes/pousses pieds selon arrivage)*

***salade terre et mer**

(noix de st jacques /terrine de foie gras/langoustines/ crevettes poêlées)

***coquille st jacques a la bretonne**

***assiette de 9 huîtres creuses n/3 du golfe du Morbihan**

***assiette de langoustines mayonnaise (200 grs)**

***carpaccio de noix de st jacques et queues de langoustines ,polenta , baies rose et basilic**

***assiette de tourteau ou araignée mayonnaise**

***terrine de foie gras ,confiture d'oignons et ses toasts**

***assiette de palourdes farcies**

plats

***duo de cabillaud et noix de st jacques sauce au choix (voir suggestions)**

***morue fraîche gratiné a l'aïoli**

***pavé de veau grillé sauce au romarin**

***sole cuite meunière , petits légumes de saison (suppl 3 €00)**

***pièce de bœuf grillée et sa tranche de foie gras**

***cote de bœuf (400 grs environ) grillée au beurre maître d'hôtel (suppl 5 €00)**

***filet de st pierre sauce au choix (voir suggestions)**

desserts

***sablé breton à la pistache et fruits de saison**

***tarte tatin chantilly**

***profiteroles à la vanille sauce chocolat**

***sorbet colonel**

***île flottante ,crème anglaise**

***crème brûlée flambé au rhum arrangé**

***salade fromage**

***dessert de la formule express**

***baba au rhum chantilly**

***profiteroles à la vanille ,chocolat chaud**

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

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

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