

Menu Gourmand

44€ TTC / Personne

Panaché d'Huîtres Creuses et Crabe

(Dormeur ou araignée selon l'arrivée et la saison)

Mix of Hollow Oysters and Crab (Dungeness Crab or Spider Crab according to the arrival and the season)

ou / or

Cannelloni de Betterave et cidre au Crabe et sa crème d'Artichaut

Beetroot and cider cannelloni with crab and its artichoke cream

ou / or

Foie Gras de Canard au Vin Rouge et Porto, poivre de Séchouan, compotée de figues et oignons

« Foie Gras » poached in Red wine and Porto wine, stewed onions and figs

ou / or

Saumon Fumé par nos soins, crème acidulée aux Herbes, blinis au Blé noir (suppl. 3 €)

Home smoked Salmon, slightly acid cream with herbs, buckwheat blini pan

ou / or

Assiette de Dégustation de la Mer (suppl. 5 €)

(3 Huîtres creuses, 8 langoustines, 1 crevette, 2 palourdes, bigorneaux, 1 amande, 1/2 crabe)

The tasting plate of the sea (3 hollow oysters, 8 prawns, 1 shrimp, 2 clams, winkles, 1 almond, 1/2 crab)



Blanquette de Lotte et Saucisse de Molène aux Cocos de Paimpol et son émulsion

Blanquette of Monkfish and Molène Sausage with Paimpol Beans and emulsion

ou / or

Pavé de Filet de Bœuf, Pommes Pont Neuf confites à la graisse de canard, sauce Bourgeoise

Fillet of Beef with crystallized Parisian Fried Potatoes, Bourgeoise sauce

ou / or

Filet de Turbot et sa viennoise de Pistache, purée de vitelotte, petits Légumes, bisque de Langoustines

Turbot filet and pistachio crispy crust, mashed Vitelotte Potato, vegetables and Prawns bisque



Les Fromages du mois sur la petite salade aux noix

Cheeses of the month served with salad and walnuts



Finger aux épices : Biscuit au Poivre de Jamaïque, croquant à l'Orange et au gruë de Cacao, mousse

Chocolat pain d'épices, dôme de marron, glace Chocolat Poivre de Séchouan

Crunchy chocolate with orange, chocolate and gingerbread, chestnut dome, chocolate and pepper ice cream

ou / or

Senteur de notre région : biscuit Amande Caramel compotée de pommes caramélisées et revenues au

cidre et calvados sur son tube de Caramel, glace caramel beurre salé

Almond and caramel sponge, caramelized apples purée with cider and calvados on its salted butter caramel tube

ou / or

Faisselle au Coulis de Fruits Rouges ou au sirop d'Érable

Soft White Cheese « Faisselle », with Red Fruit Topping, or Maple Syrup