

Menu Gourmand

45€ TTC / Personne

Panaché d'Huîtres Creuses et Crabe

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

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

ou / or

Chair de Tourteaux tiède, tombée de Topinambours, écume de Tourteau

Warm Crab meat on Jerusalem artichokes, crab foam

ou / or

Foie Gras de Canard cuit au vin rouge et porto,

Poivre de Séchouan, compotée d'oignons et figues, sorbet oignons

"Foie Gras" poached in Red wine and Porto wine, Sechuan pepper, onions and figs stewed and onions ice cream

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, bulots, bigorneaux, 1 amande, 1/2 crabe)

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



Blanquette de Lotte et Saucisse de Molène aux Algues et Cocos de Paimpol

Blanquette of Monkfish and Molène Sausage with Paimpol Beans

ou / or

Tournedos de Bœuf, Crème de Cèpes et Pommes Boulangères

Beef Tenderloin with porcini mushrooms cream sauce and potatoes

ou / or

Pavé de Maigre rôti, bisque parfumée à la Châtaigne, Langoustine rôtie et Mousseline de Courge

Roasted sea bass steak, chestnut bisque, roasted scampis and mashed squash



Les Fromages du mois sur la petite salade aux noix

Cheeses of the month served with salad and walnuts



Entremets Chocolat Orange, sorbet à l'Orange

Chocolate and Orange mousse on its biscuit, orange sorbet

ou / or

Dôme Chocolat Blanc, cœur Chocolat noir et Fruits secs, sorbet Framboise

Dome of white chocolate filled with dark chocolate and dry fruits, raspberry ice cream

ou / or

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

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

