

## Menu Gourmand

45€ 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

### Quenelle de Lieu au Crabe et Langoustines, Bisque à la Combawa

*Pollock quenelle with crab and scampis, combawa bisque*

ou / or

### Escalope de Foie Gras de Canard Chaude, Jus Balsamique, Sorbet Betterave

*Pan-Seared Duck Foie Gras, balsamic juice, beetroot sorbet*

ou / or

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

*Home smoked Salmon, citrus cream with herbs, buckwheat and algae blini*

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 langoustines, 1 prawn, common whelk, winkles, 1 sea almond, 1/2 crab)*



### Blanquette de Lotte et Saucisse de Molène aux Algues et Petits Légumes

*Monkfish Blanquette and Molène Sausage with vegetables*

ou / or

### Tournedos de Bœuf, Sauce à la Truffe, Pommes Croquettes

*Beef Tenderloin with potato croquettes and truffles sauce*

ou / or

### Pavé de Bar, Sauce Raisin, Mousseline de Topinambours

*Sea bass steak, grape sauce and mashed Jerusalem artichoke*



### Les Fromages du mois sur la petite salade aux noix

*Cheeses of the month served with salad and walnuts*



### Finger croustillant, ganache Chocolat au Lait, biscuit Joconde, crème Café blanc, glace au Lait

*Almond biscuit, milk chocolate ganache, white coffee cream, crunchy praline*

ou / or

### Sablé Breton, Poire Pochée Amaretto, Crème au Chocolat Dulcey

*Amaretto Poached Pears on its Brittany's shortbread, dulce de leche chocolate 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*