

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

Saint-Jacques en Coques, au Beurre de Cidre et Granny Smith

Scallops in cider butter and thin slice of apple

ou / or

Foie Gras de Canard

cuit au vin rouge, porto et poivre de Séchouan, confit d'oignons et figes, sorbet oignon

Duck Foie Gras cooked in red wine, Porto and Sichuan Pepper, Onion confit and Figs, Onion sorbet

ou / or

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

Home smoked Salmon, citrus cream with herbs, buckwheat 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 Cocos de Paimpol

Monkfish Blanquette and Molène sausage with Paimpol beans

ou / or

Tournedos de Bœuf, crème de Cèpes, Pommes Pont-Neuf

Beef Tournedos with ceps mushroom cream, parisian fried potatoes

ou / or

Pavé de Turbot, viennoise aux Algues,

purée de Topinambours, écume de Lait Ribot au Piment du Léon

Turbot steak with algae crispy crust, mashed Jerusalem artichokes, buttermilk and hot pepper foam



Les Fromages du mois sur la petite salade aux noix

Cheeses of the month served with salad and walnuts



Opéra Café Caramel et son sorbet

« L'Opéra »: succession of chocolate cream, caramel cream and almond biscuit soaked in coffee, and its sorbet

ou / or

Crèmeux Mandarine, bavaois Citron vert, biscuit Amande

Creamy mandarin orange with lime mousse on its almond biscuit

ou / or

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

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

