

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, sauce Morilles, Pommes Pont-Neuf

Beef Tournedos, morels sauce and parisian fried potatoes

ou / or

Filet de Saint-Pierre, bisque à la Châtaigne, embeurré de choux-vert au lard fumé

Saint Pierre filet, chestnut bisque sauce, buttered savoy cabbage with smoked bacon



Les Fromages du mois sur la petite salade aux noix

Cheeses of the month served with salad and walnuts



Cappuccino Noisette, Baileys, glace Café Baileys

Creamy dulcety chocolate and hazelnut, coffee and baileys mousse on its coffee biscuit, baileys ice cream

ou / or

Gourmandise Maron, Châtaigne, glace de Lait

Chestnut dome, vanilla heart mousse on its "pain de gene" sponge cake, milk 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

