
Menu Homard

76€ TTC / Personne

Pour éveiller vos papilles, la Mise en Bouche

To delight the taste buds, the appetizer



L'assiette de Dégustation

1/2 Crabe, 8 Langoustines, 3 huîtres Creuses, Bigorneaux, bulots, 1 Amande, 1 crevette
The tasting plate of the sea (1/2 crab, 8 prawns, 3 hollow oysters, winkles, common whelk, 1 almond, 1 shrimp)

ou / or

La douzaine d'Huîtres Creuses

Twelve Hollow oysters

ou / or

Saumon Fumé par nos soins, crème d'herbes aromatiques acidulée

Home smoked Salmon, slightly acid cream with herbs



Granité au Cidre

Cider Granita



Homard de pêche Bretonne
Grillé au naturel ou en Marmite à la Bigoudène

Brittany Lobster (natural grilled or warmed up)



Les Desserts du moment (carte)

Dessert