

## Menu Gourmand

46€ 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 algae sausage with Paimpol white bean*

ou / or

Tournedos de Bœuf, sauce cèpes, pommes darphin aux trompettes

*Beef Tournedos, "cèpes" mushrooms sauce, potato rostis with "Trompette" mushrooms*

ou / or

Pavé de Maigre, bisque, coquillages et mousseline de panais

*Meagre steak, bisque, shellfish and mashed parsnips*



Les Fromages du mois sur la petite salade aux noix

*Cheeses of the month served with salad and walnuts*



Opéra Café Caramel, croustillant à la fleur de sel, glace café Baileys

*Coffe butter cream, chocolate and caramel ganache, crunchy fleur de sel, jaconde sponge cake, and baileys coffee ice cream*

ou / or

Douceur de Saison :

Biscuit pommes de terre amandes, marmelade orange, mousse marron et sa glace

*Orange jam and chestnut mousse on its potatoes and almond biscuit, chestnut 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*

